



RECETAS CON ORIGEN



Recetas con Origen

Copyright © Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual - Indecopi
Calle De La Prosa 104 – San Borja, Lima, Perú

Autor de las recetas: Flavio Solórzano Álvarez
Investigación y Redacción: Mery Mogollón Alemán
Diseño y Diagramación: Gerardo Cristóbal Pacheco
Fotografías: Inés Menacho Ortega

Coordinación: Gía Rau Palacios
Responsables de edición: Carmen Sandoval Coronado
Carlos Hernández Suárez

Impresión: Indecopi
Impreso en el Perú Abril 2016 – Primera Edición
Tiraje: 500 ejemplares

Hecho el Depósito Legal en la Biblioteca Nacional de Perú – N° 2016-04320

Agradecimiento especial a quienes hicieron posible la edición de este libro:

Por el Indecopi:
Fernando Valle Ames
José Araníbar Covarrubias
Susana Briceño Sánchez
Joseph Barrera Romero
Ashyadee Vásquez Donayre

Por las fotografías:
Banco de Imágenes del Indecopi
PromPerú - Banco Interactivo de Imágenes del Perú
Andrés Valladolid Cavero
Pablo López - Proyecto USAID | Facilitando Comercio, de la Agencia de los Estados Unidos para el Desarrollo Internacional e Indecopi
Perú Orgánico y Natural S.A.C

2016 INSTITUTO NACIONAL DE DEFENSA DE LA COMPETENCIA Y DE LA PROTECCIÓN DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL

El material contenido en la presente edición, textos y fotografías, puede ser reproducido parcialmente, mencionando las fuentes y los créditos respectivos. La información es de exclusiva responsabilidad de los autores y no necesariamente refleja la opinión del Indecopi.



Consejo Directivo

Hebert Eduardo Tassano Velaochaga
Laura Berta Calderón Regjo
María Elena Juscamaita Arangüena
Juan Alejandro Flores Castro
Edilberto Martín Terry Ramos

Consejo Consultivo

Richard Webb Duarte
José Ricardo Stok Capella
Alberto Nabeta Ito
María Matilde Schwalb Helguero
Catalina Chepa Guzmán Melgar

Gerente General

Juan Joel De la Cruz Toledo

Índice

6 Presentación

8 ¿Qué es Denominación de Origen?

10 Loche de Lambayeque

- 19 Langostinos en curry de loche
- 21 Cabrito asado con puré rústico de loche
- 23 Milhojas de loche

24 Café Villa Rica

- 33 Achuritas de pollo al café
- 35 Pollito asado con puré de café y mashua
- 37 Copa de maracuyá y café

38 Maca Junín-Pasco

- 47 Tiradito de atún y almejas con jugo de maca
- 49 Pato con quinua crocante y maca
- 51 Helado de caramelo y galleta de maca

52 Pallar de Ica

- 61 Ensalada de pallares
- 63 Estofado de osobuco con puré de pallares
- 65 Alfajores con manjar de pallares

66 Aceituna de Tacna

- 75 Tapita de queso, pimienta y aceitunas
- 77 Pulpo con chimichurri de aceitunas
- 79 Chuletas de cordero asado con aceitunas

80 Maíz Blanco Gigante Cusco

- 89 Tamalito blanco relleno de queso
- 91 Pepián tres carnes
- 93 Humita rellena de manjar

94 Café Machu Picchu - Huadquiña

- 103 Queso frito con miel de café
- 105 Matambrito de cerdo con hongos y café
- 107 Suspiro al café

108 Pisco

- 117 Anticuchos de pez espada
- 119 Lechón al Pisco
- 121 Suflé de isco sour

122 Chulucanas

130 Citas bibliográficas

132 Bibliografía

Presentación

“ NUESTRA INTENCIÓN NO SOLO ES BRINDAR INFORMACIÓN DE CÓMO SE DESARROLLA CADA UNA DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN, SINO ADEMÁS, CONTRIBUIR A INCORPORAR CADA UNA DE LAS MISMAS A LA VIDA DE LOS PERUANOS. QUÉ MEJOR FORMA DE HACERLO QUE A TRAVÉS DE LA COCINA”.

El avance en el reconocimiento de los derechos derivados de la propiedad intelectual, reeditúa, de manera directa, en el desarrollo económico del país. En esa línea, las herramientas diseñadas para proteger y promover la propiedad intelectual, se van especializando y su efectividad gana mayor reconocimiento.

El Indecopi sigue trabajando por afianzar estos mecanismos y, en ese marco, esta publicación es un esfuerzo por llevar a las manos de los lectores una visión de lo que significa una Denominación de Origen (DO), entendida como un “signo distintivo”, reconocimiento otorgado por el Estado a través del Indecopi, utilizado para declarar el carácter único que la procedencia geográfica y condiciones culturales confieren a un producto.

Nuestra intención no solo es brindar información de cómo se desarrolla cada una de las DO, sino además, contribuir a incorporar cada una de las mismas a la vida de los peruanos. Qué mejor forma de hacerlo que a través de la cocina.

Es así como, en esta publicación, les entregamos recetas de manjares cuyos principales insumos son nuestras DO: Pisco, Maíz Blanco Gigante Cusco, Pallar de Ica, Café Villa Rica, Loche de Lambayeque, Café Machu Picchu – Huadquiña, Maca Junín-Pasco y Aceituna de Tacna. A estas recetas se suma un capítulo especial dedicado a la cerámica que se produce en Chulucanas, a la que también hemos conferido una DO, y que está conformada por verdaderas piezas de un arte heredado de las culturas prehispánicas Vicús y Tallán, desarrolladas en lo que ahora es territorio piurano.

“Recetas con Origen” queda entonces en sus manos, para orgullo y complacencia de los comensales, cocineros, peruanos todos, para conocer, probar, disfrutar y amar lo nuestro.

¿Qué es Denominación de Origen?

“ES EN UNA HERRAMIENTA COMERCIAL QUE INFORMA AL CONSUMIDOR SOBRE LAS CUALIDADES ESPECÍFICAS Y CALIDAD QUE POSICIONA AL PRODUCTO COMO ÚNICO, DIFERENTE DE OTROS DE SU ESPECIE”.



Es un signo distintivo que sirve para declarar la procedencia geográfica de un producto y sus características muy particulares de territorio -condiciones naturales, clima, ambiente, temperatura y otros-; el factor humano que participa en su extracción o elaboración, así como la historia o tradiciones vinculadas a su producción. Estos componentes interactúan generando un vínculo especial, que aporta cualidades adicionales y prestigio que distinguen al producto de sus similares. El reconocimiento es otorgado por el Estado a través del Indecopi.

Es una herramienta comercial que informa al consumidor sobre las cualidades específicas y la calidad que posiciona al producto como único, diferente de otros de su especie. Esto le confiere, además, mejores oportunidades económicas en el mercado. El Perú ostenta nueve productos con Denominación de Origen. El Pisco fue el primero en recibir esta distinción, mientras que la más reciente es la Aceituna de Tacna.



Loche de Lambayeque



Loche de Lambayeque

El Loche de Lambayeque remite a fusión de color, aroma, sabor y misticismo. Es un fruto que alberga contrastes de textura: Su delicada pulpa es dócil y de fácil cocción, está revestido por una piel verrugosa que evoca avanzada edad. Su peculiar dulzor, junto a otras características, lo llevó a ostentar la Denominación de Origen, en diciembre del 2010.





■ Lambayeque

La producción del Loche de Lambayeque se desarrolla en la región del mismo nombre y sus tres provincias están involucradas en esta tarea. Las zonas agrícolas se encuentran en Chiclayo (Ciudad Eten, Monsefú, Cosupe, Cayanaca y Lagunas); en Lambayeque (distrito de Íllimo) y en Ferreñafe (sector Pómac III). Todas en una altitud muy cercana al nivel del mar, con un relieve casi plano.

Los estudios revelan que las plantaciones de Loche de Lambayeque, reciben temperaturas promedio mínimas de hasta 15,38°C y máximas hasta los 31,83 °C. Un dato importante que guarda relación con las características geográficas, está referido a que las plantaciones son expuestas a una cantidad de luz que fluctúa entre 143,93 a 195,55 horas de sol por mes.

Observar un Loche de Lambayeque transmite emociones encontradas. Aunque no tiene muy buena pinta, posee un sabor extraordinario. Por fuera, es de color verde oscuro y, en su interior, encontramos un tono amarillo fuerte. Está acompañado de historias y tradiciones que subsisten al paso del tiempo, que lo hacen único, sin lugar a réplicas en otra región del Perú: Este es el Loche de Lambayeque.

Los locheros se sienten orgullosos del producto que ponen a disposición del mercado nacional. Andrés Benites Roque, presidente de la Asociación de Productores de Loche del departamento de Lambayeque, señaló: “Yo me siento muy alegre y contento ¿no?, porque antes [nadie] nos hacía una pregunta sobre el loche ..., ni para qué servía el loche, cómo era el loche, nada, pero hoy nos sentimos muy orgullosos”⁽¹⁾.

Gracias a la resolución N° 018799-2010/DSD-INDECOPI, se obtuvo el reconocimiento de Denominación de Origen (DO), la cual refrendó que: pertenece a una zona geográfica específica; el Loche de Lambayeque es resultado la interacción de factores ambientales – variables meteorológicas, condiciones climáticas, [...] Adicionalmente [está] presente el factor humano con el manejo agronómico de las zonas de cultivo [...], se suma el conocimiento de las prácticas culturales – como las que se refieren al manejo del cultivo heredado de sus ancestros, quienes lograron domesticarlo y seleccionarlo para lograr la actual variedad, entre otros.⁽²⁾



Juan García, poblador de Pacora, muestra los loches con orgullo.

SE BUSCA PARTICIPAR ACTIVAMENTE EN EL MERCADO, IMPULSANDO LA VENTA DIRECTA DEL LOCHE DE LAMBAYEQUE EN CENTROS DE ABASTOS MAYORISTAS Y CADENAS DE RESTAURANTES, PARA EVITAR A LOS INTERMEDIARIOS Y ABARATAR COSTOS. LOS PRODUCTORES PARTICIPAN EN FERIAS, COMO MISTURA Y EVENTOS GASTRONÓMICOS, CON EL AFÁN DE PROMOCIONAR LAS BONDADES DE SU LOCHE.

PABLO LÓPEZ - PROYECTO USAID | FACILITANDO COMERCIO DE LA AGENCIA DE LOS ESTADOS UNIDOS PARA EL DESARROLLO INTERNACIONAL E INDECOPI



LUIS GAMERO / PROMPERU

Museo Huaca
Rajada,
huacos con
motivos de
loche

Los productores están convencidos de que fueron bendecidos por haber heredado la tradición del cultivo del Loche de Lambayeque, que es una materia prima privilegiada por su aroma especial, sabor particular, textura y calidad. Es un saborizante natural, que atrae no solo a las amas de casa conocedoras de sus atributos, sino también a renombrados chefs, quienes apuestan por su uso, al permitirles elaborar propuestas y fusiones en nuestra renombrada gastronomía nacional.

Los antiguos productores y las nuevas generaciones están empeñados en desarrollar la cadena de suministro del Loche de Lambayeque. Tienen ganas de crecer y reflotar una pequeña planta agroindustrial, para producir harinas, deshidratados, mermelada y sazón. En tanto, tienen el reto de formar el Consejo Regulador del Loche de Lambayeque.

Ronald García Benites, joven entusiasta, integrante de la Asociación de Productores de Loche del departamento de Lambayeque, enfrenta los retos del mercado. “Actualmente, tenemos nuevos objetivos. No solo producir Loche, sino distribuirlo directamente en los restaurantes de Lima, aprovechando que los chefs lo prefieren. Ya tenemos los contactos y estamos iniciando esta tarea”, comenta en una entrevista.

ALGO DE HISTORIA

Existen documentos del origen de la siembra del Loche de Lambayeque. El arqueólogo Carlos Elera Arévalo, quien estudió a Sicán, en el libro *Denominación de Origen. Maravillas del Espíritu Peruano*, narra sus investigaciones.

Elera sostiene que el loche (*Cucurbita Duchesne*) es “cien por ciento” originario de Lambayeque. “El hallazgo más

ESTUDIO DE MERCADO

Ronald, nieto de don Andrés Benites, explica que realizan el estudio de mercado para establecer compradores y demanda de los productos. “La planta empezará en el 2016, gracias al apoyo del Fondo Ítalo Peruano. Concretar mercados es un requisito para iniciar las actividades. Tenemos maquinarias. Cultivamos el Loche de Lambayeque, que se siembra con esquejes (porciones de tallos, usados como semillas.) El Loche forma parte de nuestra cultura Moche, pero no nos queremos quedar allí”, precisó.



INDECOP-CARLOS HERNÁNDEZ

COSTUMBRES Y LEYENDAS DEL LOCHE

Existen muchas historias relacionadas a la siembra y cuidado del loche. Sintetizaremos algunas:*

- Una mujer embarazada deberá recorrer la plantación cerca de la cosecha y tocar toda la producción, para influir en una buena cosecha.
- Cuando hay luna llena, la pareja dueña de la parcela hace el amor en medio de la chacra, en señal de fecundidad.
- Una mujer que está con periodo menstrual no debe pasar cerca del cultivo, porque lo malogra.
- ¿Por qué el loche tiene forma de lágrima? Cuenta la leyenda que la luna se enamoró de la tierra, en la zona de Lambayeque y como no podía llegar aquí, sus lágrimas cayeron sobre la tierra y se convirtieron en loche”.

**Recopilación: Libro Denominación de Origen. Maravillas del Espíritu Peruano; reportaje de Luis Miranda, El Reino de Loche-Cuarto Poder y otras contadas por Ronald García.*

temprano de zapallos en la costa norte lo realizó una misión proveniente de EE.UU., en un sitio que se llama Nanchoc, en Zaña, al sur de este valle, con una data de aproximadamente 5 mil años a.c. Allí se demuestra el uso y la domesticación de cucurbitáceas, de zapallos, que son nativos de la zona”.⁽⁴⁾

Se refiere a Tom Dillehay, ... [quien] ha registrado las evidencias más antiguas de loche en la zona de Nanchoc (parte alta del valle de Zaña). Asegura reconocerlas en restos de almidón impregnados en la dentadura de los antiguos habitantes de esta zona [...].⁽⁵⁾

El arqueólogo señala, además, que: “La representación más antigua del loche se encontró en una zona cercana a Zaña, se trata de una botella de asa estribo que es tradicional a la costa norte del Perú, hallada en Poémape. Tiene una antigüedad de más de tres mil años.”⁽⁶⁾



Langostinos en curry de loche

Porciones: 4

Ingredientes

- 4 cucharadas de aceite vegetal
- 3 dientes de ajo pelado
- 1 cucharadita de kion en juliana
- ½ unidad de cebolla en juliana
- 2 cucharaditas de curry amarillo hindú
- 1 taza de leche de coco
- 1/2 taza de caldo de pescado
- 40 gramos de Loche de Lambayeque sancochado
- 2 unidades de zanahoria bebé
- 4 tallos de cebolla china
- 6 unidades de champiñones
- 200 gramos de yuca
- 100 gramos de Loche de Lambayeque con piel
- 1 unidad de ají limo
- 6 unidades de hojas de albahaca
- Cantidad necesaria de sal
- 1 cucharadita de azúcar rubia
- 500 gramos de langostinos



INÉS MENACHO

■ **Preparación**

Triturar ajo, hacer pasta fina con el Loche de Lambayeque sancochado.

Cortar en dos, a lo largo la zanahoria.

Pelar la cebolla china y solo usar el rabo.

Cortar en dos los champiñones.

Cortar en cubos la yuca y precocinar por 12 minutos, reservar.

Cortar el Loche de Lambayeque en cubos.

Aplastar el ají limo.

Pelar los langostinos y limpiar el intestino que se encuentra en el lomo de la cola, reservar al frío.

En aceite vegetal, sudar ajo, kion y cebolla por 1 minuto. Agregar curry y pasta de Loche de Lambayeque, sudar 1 minuto más, añadir leche de coco y caldo de pescado, dar hervor y adicionar zanahoria, yuca, champiñones, Loche de Lambayeque con piel, cocinar por 5 minutos. Luego, agregar cebolla china, ají limo, colas de langostinos, y albahaca. Sazonar y servir.



■ ■ ■ ■ ■

Cabrito asado con puré rústico de loche

Porciones: 4

Ingredientes

- 2 unidades de paleta de cabrito
- 1 cucharada de sal
- 1 cucharadita de pimienta negra
- 3 cucharadas de manteca de cerdo
- 5 cucharadas de aceite de oliva
- 6 dientes de ajo pelado
- 1 cucharadita de orégano seco
- 1/2 unidad de ají mirasol
- 1 unidad de laurel

Puré

- 1 unidad de cebolla blanca
- 200 gramos de Loche de Lambayeque
- 300 gramos de yuca amarilla
- Cantidad necesaria de sal
- Cantidad necesaria de manteca



■ **Preparación**

Para las paletas

Aplastar el ajo e incrustarlo en la carne de la paleta, triturar la pimienta, restregar el orégano, trozar el ají y el laurel. Agregar el resto de ingredientes y marinar, al frío, por 12 horas.

Sacar del frío la paleta, colocar en una bandeja a la medida, con la membrana de la piel hacia abajo y llevar al horno con un poco de agua en la base, a 140°C por 2 horas; dar vuelta y subir la temperatura a 180 °C por 20 minutos, elevar la temperatura a 220 °C por 15 minutos o hasta que dore muy bien.

Para el puré

Cortar la cebolla en juliana, el Loche de Lambayeque en cubos, juntar y llevarlos al horno a 170 °C por 35 minutos hasta que tomen un color dorado.

Sancochar la yuca por 20 minutos y aplastar con tenedor.

En un bowl juntar la yuca caliente, cebolla y Loche de Lambayeque. Agregar manteca y sazonar con sal.



Milhojas de loche

Ingredientes

- 400 gramos de harina sin preparar
- 250 gramos de mantequilla
- 150 gramos de agua fría
- 1/4 cucharadita de sal
- 1/4 taza de azúcar
- 1 taza de leche condensada
- 1 taza de leche evaporada
- 400 gramos de Loche de Lambayeque



INÉS MENACHO

Preparación

En un bowl, colocar harina, sal y mantequilla muy fría cortada en cubos.

Agregar la mitad del agua e integrar sin amasar.

Añadir el resto de agua y terminar de unir toda la masa, trabajando un poco para que todo se integre (la mantequilla no debe deshacerse, se debe poder ver los pedazos), dejar reposar por 15 minutos en frío.

En superficie enharinada, estirar la masa en forma rectangular, doblar 1/3 hacia el centro y repetir con el otro lado, estirar nuevamente en forma rectangular y doblar 1/4 de la masa hacia el centro y repetir con el otro lado. Cubrir la masa con paño húmedo y dejar reposar 30 minutos en refrigeración. Repetir toda la operación una vez más y dejar reposar antes de usarla.

Estirar la masa y colocar sobre una placa para horno con papel manteca. Llevar al horno a 200°C por 15 minutos. Retirar y espolvorear con azúcar toda la superficie. Regresar al horno y cocinar por 15 minutos más. Retirar y dejar enfriar, antes de cortar.

Para el relleno, cortar el Loche de Lambayeque en cubos, envolverlos en papel aluminio y llevar al horno a 180°C por 30 minutos hasta que esté completamente cocido. Retirar y dejar enfriar unos minutos, pasar por un colador, hasta obtener un puré fino, reservar.

Colocar ambas leches en una cacerola y llevar a hervor, poner en fuego medio moviendo con una cuchara de palo por 30 minutos hasta que espese (cuidando que no se queme en la base), retirar y agregar el puré de Loche de Lambayeque.



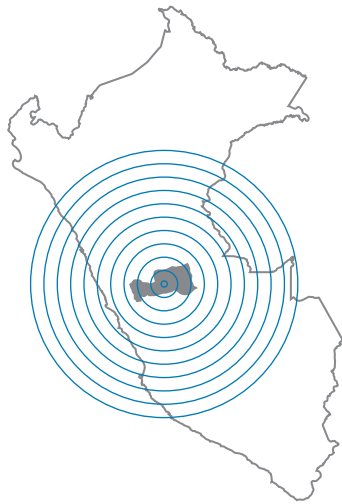
Café Villa Rica



Café Villa Rica

Es un grano de café con proteínas, fibra, carbohidratos y otras bondades; cultivado bajo sombra, con árboles del lugar, en clima húmedo y sus agricultores tienen trayectoria manejando cafetales. El resultado: Un fruto de calidad, con características muy particulares vinculadas a la geografía. Es Café Villa Rica, con Denominación de Origen, para café en grano verde.





■ **Villa Rica (Pasco)**

Las zonas de producción del Café Villa Rica se ubican en el distrito del mismo nombre y zonas aledañas, provincia de Oxapampa, en la jurisdicción de la Región Pasco, perteneciente a la zona central del territorio peruano. Los cafetos reportan temperaturas medias anuales mínimas de 15,39°C y máximas de 22,63°C, con una humedad relativa promedio de 92,98%.

El producto declarado con Denominación de Origen gracias a sus peculiares características, se desarrolla en el espacio de cultivo de café más húmedo, con una altitud entre los 1 000 y 2 000 msnm. En el lugar las precipitaciones pluviales son constantes, registrando valores mínimos de 17,45 mm (junio) y máximos superiores a los 200 mm (febrero).

Los caficultores del distrito de Villa Rica, autoridades, y empresarios, unen esfuerzos en una dirección: Desarrollar, con altos estándares de calidad, la producción de café, que es la principal actividad económica. Recientemente, acumularon una nueva fortaleza, lograron conformar el Consejo Regulador del Café Villa Rica, que les permitirá administrar directamente su Denominación de Origen (DO).

Vamos a garantizar que el producto que sale de Villa Rica, previamente, haya seguido una trazabilidad, –es decir, ha identificado origen, etapas de producción y distribución– que pueda garantizar la calidad, eso es lo que queremos [demostrar], que el producto tiene la calidad que se está ofertando, explicó Marleni Romero Tello, directora general del Consejo Regulador de la Denominación de Origen (CRDO) Café Villa Rica.

El Café Villa Rica consiguió su DO con resolución N° 12784-2010/DSD-INDECOPI, el 20 de agosto de 2010, tras ser solicitada por la municipalidad distrital de Villa Rica y la Asociación Gremio Agroforestal Cafetalero Villa Rica. El reconocimiento se otorgó porque el café en grano verde de la especie *Coffea arabica*, cumple con una serie de requisitos y citaremos algunos de ellos: Las zonas de producción donde están las parcelas de cafetos de Café Villa Rica, se ubican a una altitud comprendida entre los 1 000 y 2 000 msnm; en el clima de esta localidad [...] se incluye una cubierta vegetal de la zona, conformada por especies que sirven de sombra (árboles nativos y exóticos) y ayudan a regular los patrones de humedad y variación térmica del ambiente; es la interacción de los factores naturales y humanos lo que determina sus características particulares, entre otros.⁽⁷⁾



Francisco Cuñibo Abel, orgulloso yanesha muestra los cerezos de café.

CATA DE CAFÉ Y DIFUSIÓN*

- El grano molido seco tiene fragancia a chocolate.
- Café en taza: Café con sabor a cítricos, acidez intensa, cuerpo medio, y es dulce.
- El post gusto es dulce y duradero.
- El café se cultiva asociado a árboles y plantas (manejo sostenible del medio ambiente). Facilita la convivencia de flora y fauna.
- “Caravana Cultural del Café”: productores y artistas, ataviados con vestimenta de su cultura, viajan por el país mostrando artesanías y la calidad del café.
- Son 17 organizaciones asociadas al CRDO Café Villa Rica. Incluye a municipalidad distrital y Ministerio de Agricultura. Representa a 700 productores.
- En Villa Rica hay entre 1 000 a 1 200 familias productoras de café.

* Información recopilada en: Entrevista con Marleni Romero Tello, directora general del CRDO y reportajes de Bruno Luyo, programa El Dominical-Panamericana, del 9-11-2014 y Manolo del Castillo, programa Reportaje al Perú- TV Perú, del 09 de enero de 2011.

PABLO LÓPEZ- PROYECTO USAID | FACILITANDO COMERCIO, DE LA AGENCIA DE LOS ESTADOS UNIDOS PARA EL DESARROLLO INTERNACIONAL E INDECOPI

“EN EL 2015 FUE AUTORIZADO MEDIANTE RESOL.024919-2004/DSD-INDECOPI, EL 31 DE DICIEMBRE DE 2014, SEGÚN EL IPAS. ESTAMOS FORMALMENTE RECONOCIDOS POR EL INDECOPI. ES EL PRIMER CONSEJO REGULADOR QUE TIENE TODAS LAS FACULTADES E INCLUSIVE DE OTORGAR LAS AUTORIZACIONES DE USO. SÍ, AHORA CONTAMOS CON TODAS LAS HERRAMIENTAS, LA PARTE DOCUMENTARIA QUE ES FUNDAMENTAL PARA ADMINISTRAR UNA DENOMINACIÓN DE ORIGEN, Y, SE VA A HACER ACÁ EN LA ZONA DE PRODUCCIÓN”, COMENTA, EN UNA ENTREVISTA, MARLENI ROMERO TELLO.

Según la historia reseñada, en el distrito de Villa Rica, han confluído tres culturas, consideradas minorías. Estas se adaptaron, establecieron nuevas normas de convivencia y crearon una pujante comunidad de productores de Café Villa Rica, calificado por muchos como “el más fino del mundo”.

Los habitantes originarios de esta región, con una ocupación de territorio que se remonta a 2500 años a.C, son los Yanasha, grupo étnico de lengua arawac. El total de los Yanasha (48 comunidades pequeñas en Huánuco, Junín y Pasco) es de 7 mil personas, [...] Esta es una de las vertientes importantes de la identidad villaricense, los Yanasha.⁽⁸⁾

La segunda [cultura fue]: los “austros”, como se conoce en la zona a los migrantes austro-alemanes y prusianos que llegaron primero a Pozuzo (hace más de cien años) y luego a Villa Rica. En total, los descendientes



PABLO LÓPEZ- PROYECTO USAID | FACILITANDO COMERCIO DE LA AGENCIA DE LOS ESTADOS UNIDOS PARA EL DESARROLLO INTERNACIONAL E INDECOPI



WALTER SILVERA / PROMPERU



PABLO LÓPEZ- PROYECTO USAID | FACILITANDO COMERCIO DE LA AGENCIA DE LOS ESTADOS UNIDOS PARA EL DESARROLLO INTERNACIONAL E INDECOPI

Plaza de Armas de Villa Rica.

de esta vertiente de la migración alemana al Perú no sobrepasan los diez mil habitantes, en todo el país... Y por último [...], un sector de los colonos andinos [...], fueron ellos quienes trajeron consigo algo que, en pocos años (especialmente a partir de 1980), ha generado progreso e integración en Villa Rica: El cultivo del café, sus variedades y la laboriosidad heredada de los Incas. “Se ha creado, con estas tres vertientes y con el café [...] una cultura de trabajo, de mutuo respeto”.⁽⁹⁾

Agregó que buscan alianzas para contar con un equipo técnico y brindar servicios de calidad a los productores, (asociados e independientes) pues tienen responsabilidad de emitir las autorizaciones de uso del café con DO, cumplir los procedimientos para la certificación y garantizar el prestigio del producto.

RETOS Y OPORTUNIDADES

CRDO de Café Villa Rica, se ha propuesto exportar, en el 2016, los primeros contenedores de café con el sello y la documentación respectiva de DO. “Impulsamos que las asociaciones que ya exportan a Estados Unidos, Alemania, Canadá y Bélgica, ahora lo hagan con la DO”. Y promovemos también el consumo en el mercado nacional, asegura la representante del CRDO.



Achuritas de pollo al café

Ingredientes

- 250 gramos de mollejas de pollo
- 250 gramos de corazón de pollo
- 250 gramos de hígado de pollo
- 100 gramos de tocino ahumado

Marinada

- 4 cucharadas de miel de chancaca
- 1 cucharada de granos de Café Villa Rica molido
- 1 cucharadita de ají panca en polvo
- ½ cucharadita de ajo en polvo
- ½ cucharadita de cebolla en polvo
- 6 cucharadas de aceite vegetal
- 1 cucharadita de sal

Guarnición

- 2 unidades de choclos
- 2 cucharadas de mantequilla
- 1 cucharada de azúcar rubia
- 2 unidades de jugo de limón
- 3 cucharadas de queso parmesano
- 1/4 cucharadita de orégano
- 1/2 cucharadita de ajo en polvo
- 1/4 cucharadita de comino
- 1 cucharada de pan molido
- 200 gramos de queso fresco



INÉS MENACHO

Preparación

Lavar y trozar las achuras de pollo, (mollejas hígado y corazón) juntar con tocino cortado en cubos.

Para la guarnición, fundir la mantequilla, mezclar con jugo de limón, azúcar, queso parmesano, orégano, comino, ajo y pan en polvo, reservar.

Colocar los choclos con panca a la parrilla durante 20 minutos, pelar y tostar hasta que los granos empiecen a tomar color, agregar la mezcla de mantequilla y especias, dejar que se amelcochen y retirar.

Mezclar en un bowl la marinada, agregar a las achuras y tocino, dejar marinar por 1 hora.

Cocinar las achuras y tocino a la brasa hasta dorar bien, reservar.

Servir.



Pollito asado con puré de café y mashua*

Porciones: 2

Ingredientes

- 1 unidad de pollo pequeño
- 2 cucharadas de mantequilla
- 1/2 cucharada de sal
- 1 cucharada de salsa de soya clara
- 1 cucharada de salsa de soya oscura
- 1 cucharada de ajo pasta
- 2 cucharadas de vinagre balsámico
- 1 cucharadita de paprika
- 1 cucharadita de cebolla en polvo
- 1/2 cucharadita de orégano seco en polvo
- 1 cucharadita de pimienta negra
- 1 unidad de cebolla blanca

Puré

- 250 gramos de mashua
- 1 unidad de papa amarilla
- 1/2 taza de leche
- Cantidad necesaria de nuez moscada
- Cantidad necesaria de esencia de Café Villa Rica
- Cantidad necesaria de sal

Espinacas

- 300 gramos de espinacas
- 4 dientes de ajo
- 1 cucharada de mantequilla
- Cantidad necesaria de azúcar rubia

*MASHUA, también conocida como papa amarga

■ **Preparación**

Para el pollo

Mezclar 1 cucharada de mantequilla, sal, ajo pasta, paprika, cebolla en polvo, orégano, y pimienta negra. Introducir esta mezcla entre la piel y la carne. Aparte, mezclar salsas de soya, vinagre, mantequilla y sal, mojar con esta mezcla el pollo y dejar marinar por 6 horas.

Para hornear, colocar el pollo en una bandeja con cebolla blanca en juliana en la base, llevar al horno a 170°C por 25 minutos y luego subir el calor a 200 °C y continuar la cocción por 20 minutos más, cuidando que no se queme.

Para el puré

Asar las mashuas al horno a 180 °C por 40 minutos, retirar pelar y obtener la pulpa.

Sancochar la papa, pelar y prensar.

Mezclar los tubérculos y agregarle el resto de ingredientes, llevarlo a una cacerola, darle un hervor y reservar.

Espinacas

Deshojar la espinaca y laminar el ajo.

Saltear los ajos laminados en mantequilla, agregar espinaca y sal, saltear durante 1 minuto y servir.

INÉS MENACHO

35



Copa de maracuyá y café

Ingredientes

Crema de maracuyá

- ½ taza de jugo de maracuyá
- ½ taza de leche condensada
- ¾ taza de crema de leche

Crema de Café Villa Rica

- Crema de Café Villa Rica
- 3 unidades de yemas
- ¼ taza de azúcar
- ¼ taza de agua
- ¼ taza de esencia de Café Villa Rica
- ¾ taza de crema de leche
- 1 unidad de hoja de gelatina

Jarabe de maracuyá

- ¼ taza de jugo de maracuyá
- ½ taza de azúcar

Jarabe de Café Villa Rica

- ¼ taza de esencia de Café Villa Rica
- ½ taza de azúcar

Cantidad necesaria de bizcocho



INÉS MENACHO

Preparación

Crema de maracuyá

Colocar el jugo de maracuyá en una cacerola y dejar cocinar hasta reducir a la mitad, retirar y enfriar.

Mezclar el jugo con la leche condensada.

Aparte, batir la crema de leche a punto medio (hasta que tenga consistencia de yogurt), agregar a la mezcla de maracuyá e integrar. Reservar en refrigeración.

Crema de Café Villa Rica

Batir las yemas, a velocidad media, hasta que estén pálidas.

Colocar la hoja de gelatina en un recipiente con agua hasta que se hidrate completamente, escurrir y reservar.

Aparte, colocar agua y azúcar en una cacerola y cocinar a punto de bolita suave (no debe tomar color), retirar y agregar, en forma de hilo, a las yemas, mientras se están batiendo a velocidad baja.

Una vez agregada toda el azúcar cocida, subir a velocidad máxima, agregar la hoja de gelatina y batir hasta que enfrie completamente. Agregar la esencia de Café Villa Rica y retirar.

Aparte, batir la crema de leche a punto medio (hasta que tenga consistencia de yogurt), agregar a la mezcla de Café Villa Rica e integrar. Reservar en refrigeración.

Jarabes

Para el jarabe, cocinar el jugo junto con el azúcar, hasta que tome consistencia de jarabe, retira y dejar enfriar. Repetir con el Café Villa Rica.

Para armar la copa, colocar trozos de bizcocho en la base y mojar con jarabe de Café Villa Rica, y poner una capa de crema de maracuyá. Colocar más trozos de bizcocho y mojar con jarabe de maracuyá y terminar con crema de Café Villa Rica. Refrigerar 1 hora, antes de servir.



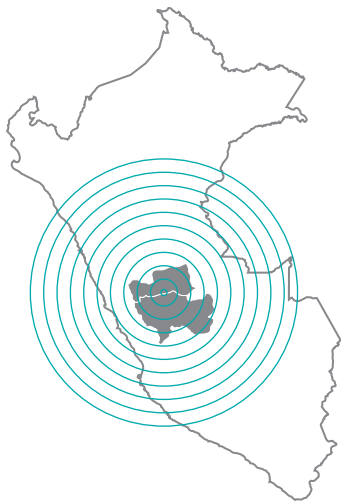
Maca Junín-Pasco



Maca Junín-Pasco

Es una arrugada raíz con alto contenido de nutrientes de gran beneficio para la salud. Es un tubérculo pequeño y achatado, con seis colores bien definidos y similar número de combinaciones. En la Meseta de Bombón (zona de producción) hay 84 presentaciones por la mezcla de color y forma. Es nuestra Maca Junín-Pasco, producto peruano con Denominación de Origen.





Junín- Pasco

La zona denominada Meseta del Bombón, es propicia para el cultivo de la Maca Junín-Pasco que comprende la parte noroeste del departamento de Junín desde San Pedro de Cajas hasta Vicco; y de Huayre a Ondores, incluyendo Junín y Carhuamayo. También, involucra la parte suroeste del departamento de Pasco, desde Ninacaca, Huayllay, Tinyahuarco, Vicco y Simón Bolívar. Además, se consideran los caseríos y pueblos situados dentro de estas localidades.

Estos lugares concentran una humedad relativa promedio de 82%. Pese al frío extremo, la fuerte humedad y precipitaciones favorecen la existencia de un microclima especial. El producto enfrenta condiciones climáticas adversas: Terrenos con suelo pedregoso y helado, con gran radiación solar y cósmica; y baja presión atmosférica. Tales condiciones contribuyen a que la especie cuente con particularidades de diferenciación en el mercado.

Una característica singular de la Maca Junín-Pasco, es su capacidad para desarrollarse en condiciones ambientales adversas: Altitud de entre 3 950 a 4 450 msnm, soporta temperaturas promedio de entre 12 y 0,2 °C, llegando a niveles extremos de -10°C.⁽¹⁰⁾

Con resolución N° 006065- 2011/DSD- INDECOPI, se otorgó la Denominación de Origen (DO) a la Maca Junín-Pasco, para identificar maca fresca y maca seca. Hoy, el producto de las alturas de la sierra central, se consume en ambas presentaciones; puede ser en jugos o extractos para combatir de manera natural el cansancio y estrés, mejorar capacidades físicas y neurológicas, incrementar la fertilidad, como regulador hormonal, entre otros.⁽¹¹⁾ Asimismo, los representantes de nuestra gastronomía usan maca como insumo en platos típicos y en las deliciosas fusiones.

Son muchos los retos que los productores de la Maca Junín-Pasco vienen gestionando, con el objetivo de mantener las características de calidad establecidas en la DO.

El ingeniero Jonhny Vilchez Espejo, secretario técnico del Comité de Normas Técnicas de la Maca, explica que se ha trabajado una propuesta de reglamento para el futuro Consejo Regulador de la Denominación de Origen (CRDO) Maca Junín-Pasco.

Luego, los productores buscarán algo fundamental para el desarrollo de su producto: Posicionar la Maca Junín-Pasco con DO a nivel internacional. La idea es construir un mercado sostenible y competir, aprovechando las múltiples cualidades de nuestro producto, explicó.



PERU ORGANICO Y NATURAL S.A.C

ACCIONES DE PROMOCIÓN

- 2015, Lima: Participaron en feria Expoalimentaria
- 2016, Ica: Estarán en Feria Agropecuaria
- 2017, Alemania: Biofach, feria líder mundial de alimentos orgánicos
- 2017, Estados Unidos: Otras ferias alimentarias internacionales

San Pedro de Cajas, Junín, es una de las zonas de gran producción de la Maca Junín-Pasco

LOS PRINCIPALES [PAÍSES] COMPRADORES DE MACA SON ESTADOS UNIDOS, JAPÓN Y CANADÁ. HAY UN MARCO PROPICIO PARA EL BIOCOMERCIO. [ES IMPORTANTE CUMPLIR CON LOS REQUISITOS PARA USAR EL SELLO Y MARCA CON DO], NO SOLO PARA EXPORTAR COMO MATERIA PRIMA SINO PARA DESARROLLAR PRODUCTOS DERIVADOS. ⁽¹⁶⁾ EL RETO ESTÁ EN AMPLIAR LOS MERCADOS EXTERNO E INTERNO.



CÉSAR VEGA / PROMPERU



MANCHAMANTELES / PROMPERU

“Estamos gestionando alianzas con el Estado. Tenemos el proyecto de abrir una tienda para comercializar productos de Maca Junín- Pasco, en China. Se ha coordinado con PromPerú para que nos indique los procedimientos”, dijo.

La maca es una planta típica de la puna andina. El tubérculo es comestible, se compone de dos partes definidas: Una región exterior, cremosa y rica en azúcares y, la inferior, que es firme y abundante en almidones. ⁽¹²⁾

En tanto, en el país existen profesionales, en universidades, que desarrollan investigaciones para profundizar sobre las cualidades curativas atribuidas a este cultivo milenario. Considerando sus propiedades físicas, se usa maca como insumo principal de nuevos productos de la canasta familiar. Por ejemplo, ya encontramos en los mercados, o tiendas vegetarianas; saborizantes, harinas, galletas, postres, vitaminas, complementos y suplementos con Maca Junín- Pasco.

Se han establecido las propiedades nutritivas de la maca. Esta contiene proteínas, grasas, glúcidos, calcio, celulosa, almidones, fósforo, yodo, hierro, complejo de vitamina B y C, que es conocida también como un energizante natural. ⁽¹³⁾

A la fecha, existen tradiciones y prácticas culturales de siembra, cosecha y poscosecha, heredadas de los ancestros,

LA ANCESTRAL MACA JUNÍN-PASCO

La gente que participa del proceso es un factor importante. “El sistema de producción es tradicional. La Maca Junín- Pasco es orgánica, no usamos insumos químicos, porque disponemos del conocimiento de los antepasados”, explica el Ing. Jonhny Vilchez Espejo.

En esta zona hay biodiversidad. Producimos maca de distintos colores: Desde blanco hasta negro. Cuando se vende y procesa, se mezcla. Se consume maca negra, blanca, roja, morada, peruanita, amarilla; comenta orgulloso.



ANDRÉS VALLADOLID

USOS Y COSTUMBRES*

Al iniciar la siembra de Maca Junín- Pasco, los productores participan en el tributo a la tierra: “El pago a la Pachamama”. En un lugar mítico, el cerro de Colquijirca (antes de Cerro de Pasco), se presentan las ofrendas a la Madre Tierra, para fertilizar los cultivos y anunciar una buena producción.

En la cosecha, se organiza una ceremonia donde productores y trabajadores comparten la famosa Huatia. En el campo de cultivo, debajo de la tierra, entre brasas, se cocina la Maca Junín- Pasco con hierbas aromáticas. El alimento se comparte entre quienes participaron en la faena, para festejar la buena producción.

**Fuente: Ing. Jonhny Vilchez Espejo*

que contribuyen a la conservación y uso sostenible del suelo; así como las que se refieren el manejo del cultivo, cuya domesticación fue anterior a la época incaica [...] Fue un cultivo tomado de las civilizaciones preincas Chinchay o Pumpush, adoptado e incorporado a la dieta de los incas, cuando conquistaron dicha cultura. (14)

La maca tiene bondades nutricionales y “nutracéuticas”. El término es aplicado a productos que van desde nutrientes aislados, suplementos dietéticos y productos herbolarios, dietas específicas y alimentos procesados, como cereales, sopas y otros. (15) “Se ha generado mucha expectativa en la Maca Junín- Pasco y su cultivo es muy requerido a nivel mundial. Como productores queremos aprovechar este nicho de mercado, para hacer una producción sostenible”, precisa Vilchez Espejo.

De otro lado, los productores vienen desarrollando iniciativas de sensibilización a unos 800 agricultores ubicados en la zona de influencia de la DO, con el propósito de informar y difundir la importancia del cultivo y resguardarlo como producto peruano; con características únicas y especiales, propias de las regiones de Junín y Pasco, donde surgió, creció, fue domesticado y se desarrolló desde la época preinca hasta la actualidad.



Tiradito de atún y almejas con jugo de maca

Porciones: 4

Ingredientes

- 400 gramos de filete de atún
- 160 gramos de almejas limpias
- 4 cucharadas de algas frescas
- 1/2 unidad de palta
- 1 unidad de cebolla roja
- 1 unidad de poro frito

Marinada

- 12 unidades de jugo de limón
- 4 unidades de ajo pelado
- 1,5 cucharaditas de sal
- 2 unidades de ají limo verde
- 3 tallos de hierba luisa
- 4 tallos de culantro
- 1 cucharadita de kion rallado
- 1 cucharada de Maca Junín-Pasco fresca
- 50 mililitros de aceite de oliva



INÉS MENACHO

■ **Preparación**

*Laminar el atún y extender en el plato.
Colocar, encima del atún, las almejas y algas.*

Marinada

*Triturar ajo.
Aplastar ají.
Picar muy fino y aplastar la hierba luisa.
Triturar el culantro.
Rallar la Maca Junín-Pasco y presionar para obtener jugo.
Mezclar todos los ingredientes y dejar reposar por 30 minutos, colar.
Colocar marinada encima del pescado y terminar con cebolla, palta y poro frito.*



■ ■ ■ ■ ■

Pato con quinua crocante y maca

Porciones: 4

Ingredientes

- 800 gramos de alas de pato
- 500 gramos de manteca de pato
- Cantidad necesaria de sal
- 50 gramos de Maca Junín-Pasco rallada
- 2 cucharadas de salsa de soya oscura
- 5 cucharadas de vinagre de manzana
- 5 cucharadas de azúcar rubia
- 1 unidad de ají mirasol
- 200 gramos de piña
- 100 gramos de cashew (o anacardos) tostados

Guarnición

- 50 gramos de quinua negra
- 50 gramos de quinua blanca
- 50 gramos de quinua roja
- 400 mililitros de agua
- 3 cucharadas de aceite vegetal
- 3 dientes de ajo
- 1 cucharadita de kion rallado
- ½ unidad de cebolla blanca
- 60 gramos de zanahoria al hilo
- 4 cucharadas de cebolla china
- 1 cucharadita de aceite de ajonjolí
- 3 cucharadas de salsa de pescado
- Cantidad necesaria de sal
- Cantidad necesaria de azúcar rubia



INÉS MENACHO

■ **Preparación**

Sazonar las alas de pato con sal, dejar reposar por 1 hora. Luego, lavar, secar, colocar en manteca de pato y cocinar a fuego muy bajo por 3 horas, retirar y reservar.

Mezclar el resto de ingredientes, hasta formar una glasa o miel.

En una sartén, saltear las alas hasta dorar bien, bajar el fuego y pasarlas a la olla donde está la glasa, mezclar y reposar en la salsa antes de servir.

Para la guarnición,

Granear las tquinuas en agua por 15 minutos, enfriar y reservar

Calentar aceite, sofreír ajo, kion y cebolla, agregar las quinuas y zanahoria, saltear a fuego fuerte y terminar con cebolla china, aceite de ajonjolí, salsa de pescado, sal y azúcar.



Helado de caramelo y galleta de maca

Ingredientes

- 1/4 taza de azúcar
- 1 cucharada de mantequilla
- 1/2 taza de crema de leche
- 2 taza de leche
- 3 cucharadas de azúcar
- 6 unidades de yemas
- 1/2 taza de crema de leche
- 3/4 taza de harina preparada
- 1/4 taza de harina de Maca Junín-Pasco
- 3/4 taza de azúcar
- 1/4 taza de almendras tostadas
- 1 taza de mantequilla fría



INÉS MENACHO

Preparación

Calentar la crema de leche y reservar.

Colocar azúcar en una cacerola alta a fuego medio, hasta obtener un caramelo oscuro.

Agregar mantequilla e ir moviendo con una cuchara, hasta integrar completamente.

Ir agregando, de a pocos, la crema de leche (la mezcla comenzará a subir de nivel) e ir moviendo hasta integrar completamente.

Dejar cocinar por 5 minutos, retirar y dejar enfriar completamente.

Mezclar leche, yemas y azúcar y cocer en baño maría, sin dejar de remover (la mezcla no debe hervir) hasta que espese.

Retirar del calor, continuar removiendo hasta que enfríe, agregar la salsa de caramelo y la crema batida a punto medio (hasta que tenga consistencia de yogurt).

Llevar al congelador y remover con un batidor. Luego de 2 horas, repetir la operación, una vez más, y dejar 6 horas.

Para la galleta

Mezclar ambas harinas, azúcar y almendras trozadas. Agregar mantequilla en cubos y mezclar hasta que tenga consistencia arenosa.

Colocar sobre una placa con papel manteca y hornear a 160 °C por 15 a 20 minutos, hasta que esté dorado.

Retirar y dejar enfriar.



Pallar de Ica



Pallar de Ica

Granos vigorosos, únicos en sabor y textura, capaces de transformarse en una cremosa menestra para satisfacer al paladar más exigente. Son los pallares que solo produce Ica, con técnicas de cultivo asociadas a prácticas ancestrales, que pasaron de generación en generación. Es el producto con Denominación de Origen que alimentó a jefes preincas y se mantiene vigente en la dieta de los peruanos.





■ Ica

Son 24 valles de la región Ica que intervienen en la producción del Pallar de Ica y están ubicados en las provincias de Palpa (6 valles), Nazca (5), Ica (8), Chincha (2) y Pisco (3). Estos se encuentran entre los 108 y 1 020 msnm. Las localidades presentan un clima apropiado para el desarrollo del cultivo, reportando una temperatura promedio de entre los 24 °C y 27 °C.

En el lugar, las lluvias son escasas provocando un déficit hídrico que es compensado con la alta humedad de la zona. Los cultivos se siembran con agua de pozos o afluentes de río; estas y otras características promovidas por los agricultores, contribuyen a que el producto posea cualidades muy especiales diferenciándose de otras especies de pallares.

El Pallar de Ica invade las viviendas y restaurantes, tras convertirse en el insumo que facilita variedad de posibilidades para nuestra cocina tradicional, platos gourmet y la novedosa fusión. Es una menestra de regular tamaño, dulce, llena de fibra, nutrientes, carbohidratos y de fácil cocción. En resumen, estamos frente a un alimento de alta calidad.

La ingeniera Rosa Palomino Díaz, especialista de la dirección general de Negocios Agrarios del Ministerio de Agricultura y Riego, sostiene que hay grandes perspectivas comerciales para el Pallar de Ica, porque de las 15 000 hectáreas de pallar cultivadas en Perú, 5 000 –aproximadamente– pertenecen al departamento de Ica. Un 80% se exporta y un 15% se destina al consumo interno. “Este producto con Denominación de Origen (DO), tiene gran expectativa comercial para el mercado de exportación y el interno. Ahora, se necesita acompañar a los productores en la formación del Consejo Regulador de Denominación de Origen (CRDO), y luego podrán hacer uso de la marca o sello, que indica que sus pallares fueron producidos cumpliendo normas de calidad”, explicó.

El Ministerio de Agricultura y Riego apoyó a los productores en la elaboración del estatuto del CRDO. En tanto, se gestiona el acompañamiento técnico de instituciones públicas y privadas, para consolidarlo. Se necesita orientación de especialistas, considerando que se deben respetar temas legales y normas vigentes. “Los actores están involucrados, inclusive hay un instituto tecnológico que se ofreció para hacer los análisis. Se debe continuar en ese camino”, precisó.



En 24 valles de la región Ica se cosechan 12 variedades.

PABLO LÓPEZ - PROYECTO USAID | FACILITANDO COMERCIO DE LA AGENCIA DE LOS ESTADOS UNIDOS PARA EL DESARROLLO INTERNACIONAL E INDECOPI

EL PALLAR Y SUS VARIEDADES

A decir de muchos, el Pallar de Ica es “El Pallar de Ica”. Esta poderosa menestra fue reconocida con Denominación de Origen, según resolución N° 020525-2007/OSD-INDECOPI, en noviembre de 2007. Este logro certificó la importancia del pallar para los peruanos, por su valor nutricional, que además refrenda el conocimiento de técnicas de cultivo tradicionales. Por ejemplo, los agricultores siembran y cosechan el pallar cuando la luna está en etapa de cuarto creciente (luna llena), esto se hace para garantizar la buena germinación y calidad del grano. ⁽¹⁷⁾

EL PRODUCTO

La temporada de siembra es entre febrero y abril siguiendo la secuencia del clima. La cosecha se inicia en agosto, coincidiendo con los vientos que contribuyen a ventear sus granos. Chincha y Pisco producen Pallar de Ica verde para el consumo nacional. En tanto, Ica, Palpa y Nazca, extraen grano seco de excelente calidad y se destina para la exportación. En esta región se cultivan 12 variantes de Pallar de Ica: Señor de Luren, Tipo Generoso, Generoso San Javier, Generoso de Ica, Mediano Guiador; Sol de Ica, Verde San Camilo, Verde Guiador; Precoz Mejorado, Cuatro Pepas, Flor Blanca y Serruchito. ⁽¹⁸⁾



PABLO LÓPEZ - PROYECTO USAID | FACILITANDO COMERCIO, DE LA AGENCIA DE LOS ESTADOS UNIDOS PARA EL DESARROLLO INTERNACIONAL E INDECOPI



PABLO LÓPEZ - PROYECTO USAID | FACILITANDO COMERCIO, DE LA AGENCIA DE LOS ESTADOS UNIDOS PARA EL DESARROLLO INTERNACIONAL E INDECOPI

Vasija de asa estribo con figura de pallar antropomorfa

Para los queños su pallar no solo provee del sustento, también le atribuyen cualidades espirituales, poderes mágicos y característica humanas. Por ello, las generaciones fueron instruidas para cuidar cada pallar, como si se tratara de una persona con vida y sentimientos. ⁽¹⁹⁾

HISTORIAS DE LA CULTURA POPULAR *
Los antiguos agricultores cuando veían el pallar en el piso, sofocado por el ardiente sol decían: “¿por qué dejan al pallar [así] que con el sol?, está llorando. Pobrecito, él también se quema, es un ser viviente”.

Ellos cuidaban el Pallar de Ica con gran dedicación, entraban en cólera cuando lo [chancaban], o le tiraban agua. Si encontraban un grano tirado, lo recogían con veneración, le daban un beso y guardaban en el bolsillo.

Al iniciar la cosecha, existe la costumbre de recoger un pallar, persignarse y agradecer. “[Usted] coge un pallarito

*Tomado del reportaje: Los pallares de Ocucaje-Ica.



PABLO LÓPEZ - PROYECTO USAID | FACILITANDO COMERCIO, DE LA AGENCIA DE LOS ESTADOS UNIDOS PARA EL DESARROLLO INTERNACIONAL E INDECOPI

Bolsa que los mochicas utilizaban para llevar pallares y otros granos, Museo Larco – Lima, Perú

EN OCUCAJE, LOS PALLARES SECOS SON RECOGIDOS Y APILADOS EN UN TERRENO AL AIRE LIBRE. AQUÍ SE HACE EL TRILLADO QUE CONSISTE EN CHANCAR CON LOS PIES EL GRANO [A MANERA DE DANZA] PARA SEPARARLO DE LA VAINA. EN ESTE RITUAL PARTICIPAN LA FAMILIA E INVITADOS. LUEGO SE ALMACENAN LOS GRANOS EN AMBIENTES FRESCOS. ⁽²²⁾

y dice: gracias a Dios que ya [habrá] cositas de comer, se persigna con el pallarito y le da su besito”.

Cuenta la tradición popular, que el Pallar de Ica es visto como un hombre blanco, de rostro suave y gallarda figura, que un día fue olvidado en su país de origen y ahora espera que Ica no lo deje nunca de lado.

Los valles de Ica presentan un clima apropiado para este cultivo, la temperatura promedio fluctúa entre los 24 °C y 27 °C y se siembra entre los 108 y 1 020 msnm. Los suelos usados son de profundidad media, textura suave por la predominancia de arena y limo. El riego se hace con aguas de pozo o afluentes de río, las precipitaciones son escasas; el déficit hídrico se compensa con la alta humedad registrada. Las condiciones climáticas, geográficas, el factor humano (tradición el cultivo) y otros, se conjugan para que el Pallar de Ica (*Phaseolus lunatus* L.) tenga características únicas y se diferencie de otros de su especie. ⁽²⁰⁾

El pallar de cáscara delgada, requiere iniciar una agresiva campaña de marketing, con participación de expertos que contribuyan en la difusión de sus bondades y beneficios dentro y fuera del país, con el objetivo de elevar la demanda del producto con DO.

Al Pallar de Ica se le conoce con diferentes nombres en el mundo y detallamos algunas: Garrofo, Judson (España); Frijol Manteca (Argentina). Haba Pallar (Ecuador), Ibis (México), Frijol Lima (América Latina); Lima Bean, Butter Bean, Large Flat Lima (USA), Fagiolo di Lima (Italia); Haricot Bannette, Haricot de Lima (Francia); Kapbohne (Alemania). ⁽²¹⁾



Ensalada de pallares

Porciones: 4

Ingredientes

- 500 gramos de Pallar de Ica, verdes limpios
- 200 gramos de palta fuerte
- 150 gramos de cebolla roja enana
- 1 unidad de tomate cherry
- 2 cucharadas de culantro picado
- 150 gramos de bonito (pescado)
- Cantidad necesaria de sal
- 50 mililitros de vinagre blanco
- 80 mililitros de aceite de oliva
- 20 gramos de jugo de limón
- 1 cucharadita de sal
- 1/2 cucharadita de orégano seco restregado



INÉS MENACHO

■ **Preparación**

Cocinar el Pallar de Ica, en agua por 40 minutos, a fuego lento, enfriar y reservar.

Cortar los tomates a la mitad.

Cortar en aros la cebolla.

Cortar en medias lunas la palta.

El pescado

Cortar el bonito en cubos y sumergir en 1 litro de agua con 4 cucharadas de sal por 1 hora, retirar y reservar.

Preparar la vinagreta emulsionando todos los ingredientes.

Mezclar todo y servir.



Estofado de osobuco con puré de pallares

Porciones: 4

Ingredientes

Osobuco

- 4 unidades de filete osobuco (1.6 kilo)
- 100 mililitros de aceite vegetal
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de pimienta
- 1 taza de vino blanco seco

Estofado

- 1/3 taza de aceite de oliva
- 1 cucharada de ajo triturado
- 1 unidad de cebolla rallada
- 1/4 unidad de zanahoria rallada
- 1/2 unidad de pimiento morrón
- 150 gramos de champiñón picado
- 1 kilo de tomate italiano
- Cantidad necesaria de orégano seco
- 1 rama de romero
- 1.5 litro de caldo de carne

Puré

- 200 gramos de Pallar de Ica
- 4 unidades de dientes de ajo
- Cantidad necesaria de agua
- Cantidad necesaria de sal
- 200 mililitros de leche fresca
- 30 gramos de mantequilla
- 30 mililitros de aceite de oliva



INÉS MENACHO

■ **Preparación**

Salpimentar el osobuco, saltearlo en aceite hasta dorar, agregar vino blanco y hervir por 10 minutos, reservar.

Rehogar el ajo, cebolla y zanahoria por 1 hora

Morronear el pimiento al fuego.

Agregar champiñón y pimiento, sudar por 10 minutos, añadir tomate, hierbas, caldo de carne y el osobuco.

Cocinar la carne por 4 horas a fuego muy lento, retirar, reducir el líquido y regresar la carne, reservar.

Para el puré.

Remojar, en agua, el Pallar de Ica seco por 12 horas al frío.

Poner a cocinar el Pallar de Ica en agua fría, dar un hervor de 10 minutos, colar, enfriar y pelar.

Volver el Pallar de Ica a la cacerola con agua hirviendo, agregar el ajo y cocinar por 40 minutos, agregar leche, sal, aceite de oliva y mantequilla, dar un hervor, retirar del fuego. Licuar hasta obtener un puré fino.



Alfajores con manjar de pallares

Ingredientes

- 200 gramos de harina preparada
- 50 gramos de azúcar en polvo
- 4 gramos de polvo de hornear
- 25 gramos de maicena
- 125 gramos de mantequilla
- 75 gramos de leche fresca
- 1 yema de huevo
- 1 taza de leche evaporada
- 1 taza de leche condensada
- 120 gramos de Pallar de Ica cocidos y pelados
- ¼ taza de azúcar en polvo



INÉS MENACHO

■ Preparación

- Mezclar harina, azúcar, polvo de hornear y maicena.*
- Agregar mantequilla fría cortada en cubos y mezclar con ayuda de un tenedor (no amasar), hasta que tenga consistencia de arena húmeda.*
- Agregar leche y yema, mezclar solo hasta integrar (no amasar), cubrir con un paño húmedo y dejar reposar 30 minutos en refrigeración.*
- Estirar la masa sobre una superficie enharinada y cortar con un molde.*
- Colocar papel manteca en una placa para horno y colocar los alfajores cortados.*
- Hornear a 140 °C, por 15 a 20 minutos, hasta que estén dorados, dejar enfriar antes de retirarlos de la placa.*
- El relleno**
- Colocar ambos tipos de leches en una cacerola y llevar a hervor, poner a fuego medio moviendo con una cuchara de palo por 30 minutos, hasta que espese (cuidando que no se queme en la base), retirar y agregar el Pallar de Ica, previamente licuado. Dejar enfriar.*
- Armar los alfajores y espolvorear con azúcar en polvo.*

A close-up photograph of olive branches with green olives. The image is overlaid with a series of concentric circles in the upper left corner, creating a ripple effect. The text 'Aceituna de Tacna' is positioned on the right side of the image.

Aceituna de Tacna



Aceituna de Tacna

De pulpa carnosa y color homogéneo; brillante, jugosa y aromática, es la Aceituna de Tacna con Denominación de Origen (DO). Existe gracias a una mágica conexión entre la geografía, factores naturales y las buenas prácticas agrícolas de producción. Esta DO comprende a las aceitunas de tipo verde, negra y mulata.





■ Tacna

En la producción de la Aceituna de Tacna, intervienen tres sectores ubicados en la Región Tacna: La Yarada- Los Palos y Sama, en la provincia de Tacna y el sector Ite, provincia de Jorge Basadre. La zona está influenciada por la corriente de Humboldt que facilita las condiciones térmicas para propiciar el desarrollo de los frutos de aceitunas con característica específicas.

Los cultivos se instalan entre los 25 y 800 msnm. Estas localidades poseen patrones de temperaturas promedio mínimas y máximas muy variables y a la vez específicas, las cuales influyen favorablemente en los procesos de floración, cuajado (transición de flor a fruto) y desarrollo, lográndose obtener aceitunas muy especiales en relación a otras de su especie.

La Denominación de Origen Aceituna de Tacna, distingue a la aceituna de mesa que pertenece a la variedad Sevillana de Perú o Criolla. Su demanda nacional e internacional crece como la espuma, justamente, por la diversidad de características que posee. Es uniforme, de amargor agradable, con apariencia de frescura y vitalidad que la hacen única. Contiene, además fibras, lípidos, proteínas y minerales, que aportan nutrientes a la salud sus consumidores.

En la actualidad, en Tacna existen 17 000 hectáreas de cultivo de olivo, que involucran a 1 200 pequeños productores, aproximadamente. En esta importante actividad de la región interviene la Central de Asociaciones de Productores de Olivo (CEAPO), que cuenta con 545 socios distribuidos en 10 asociaciones, aseguró el Ing. Luis Calderón Luyo, director regional de Agricultura de Tacna.

La producción de la Aceituna de Tacna se ubica entre los 25 y 800 msnm y abarca tres sectores de producción: la Yarada-Los Palos, Ite y Sama. El olivo es un cultivo con buena tolerancia a la salinidad, considerando que sus zonas de producción tienen suelos moderadamente salinos; de consistencia arenosa y con baja materia orgánica, por lo cual se le aplica humus y compost ,como fertilizantes. ⁽²³⁾

Un factor decisivo para que nuestra aceituna sea diferente es la presencia de la corriente de Humboldt que genera nubosidad. “La planta necesita, mínimo 100 horas de frío y esa neblina, que solamente se da en Tacna,



RENZO TASSO/ PROMPERU



INDECOP-JOSÉ ARANIBAR

La aceituna de Tacna representa la mayor parte de la producción nacional de olivo.

facilita la formación de una encima [ácido eicosenoico], favoreciendo que nuestras aceitunas tengan alto porcentaje de omega 3”, explicó Calderón.

Los agricultores emplean buenas prácticas agrícolas en el cultivo del olivo. El agua utilizada para el riego de las plantas se extrae del subsuelo. “Este es uno de los sistemas de riego tecnificado, el cual utiliza microaspersores, para que el abono colocado al costado de la planta se absorba con facilidad, como nutriente. Así, va penetrando el abono (estiércol), para que la planta pueda tomarlo rápidamente”, comenta un productor. ⁽²⁵⁾

Los agricultores participan en capacitaciones impulsadas por entidades del Estado, con el objetivo de mejorar sus procesos. Como resultado, han logrado estandarizar el manejo del olivo, optimizando sus sistemas de riego, control en prevención y curación de plagas, entre otros.

Se viene avanzando en el impulso de este producto y, para el 2016, tenemos el reto de conformar el Consejo Regulador de Denominación de Origen (CRDO). En esta tarea, se encuentran involucrados: la Dirección



INDECOP-JOSÉ ARANIBAR

RECOLECCIÓN DE ACEITUNAS

La recolección se hace según, el tipo de aceituna: la verde antes de la maduración, de marzo a mayo; y las negras y mulatas cuando los frutos muestran un índice de madurez específico, lo que ocurre de mayo a agosto. Destaca el aporte del factor humano local, ya que los productores realizan la cosecha únicamente de forma manual para no dañar a la aceituna ni al árbol, práctica ideal para lograr aceitunas de mesa de excelente calidad. El producto es recogido en cestos de plástico, se colocan mantas en las bases de los árboles para evitar daños en los frutos que se desprenden durante la faena.⁽²⁴⁾

BRASIL ES EL PAÍS DE LA REGIÓN QUE COMPRA MAYOR CANTIDAD DE ACEITUNA DE TACNA. “ESTE PAÍS CONSUME ACEITUNA VERDE. EL 60% DE LAS EXPORTACIONES VA PARA ESTA ZONA. UN 30% SE DESTINA A CHILE, 20% A ECUADOR Y LOS ESTADOS UNIDOS Y EN EL 2014 SE INICIÓ LA DISTRIBUCIÓN HACIA EGIPTO, CON UN 0,5%”, COMENTÓ EL INGENIERO CALDERÓN.

Regional de Comercio Exterior y Turismo, sector privado, la Dirección Regional de Agricultura y se cuenta con la asesoría del Indecopi, señaló.

La Aceituna de Tacna es el noveno producto con DO, logro conseguido a iniciativa del CEAPO; fue reconocido según resolución N° 023772-2014/DSD- INDECOPI, del 10 de diciembre del 2014. Así, se viene promoviendo la competitividad del producto, para el desarrollo de la región.

Entre las actividades de promoción, se organizan ferias locales que promueven en la población el

consumo de la aceituna de mesa con Denominación de Origen, y se difunden sus beneficios. Allí se presentan las aceitunas frescas de los tipos: Verdes, negras y mulatas; rellenas con pimiento, ají o castañas; y sus derivados: Aceite de olivo, pasta de aceituna, entre otros.

Para el aniversario de Tacna, que se celebra en agosto, se organiza la “Expo Olivo”. Se prepara una exposición de los productos tacneños y de otras regiones del país. Todas participan en concursos para establecer la calidad de las aceitunas y sus derivados.



INDECOP-JOSÉ ARANIBAR

La aceituna de Tacna es reconocida por su calidad y sabor.

Se vienen desarrollando proyectos innovadores como la elaboración de galletas con harina de las hojas de olivo. En la Universidad Nacional Jorge Basadre Grohmann, se experimenta para proporcionar nuevos sabores a la aceituna: En la salmuera (agua con sal), donde se guarda el producto por un tiempo, se añade orégano, muña, o canela, para conseguir nuevas variantes de sabores. Estas iniciativas emprendedoras se presentarán en la Expo Olivo 2016.

Además, se realizan anuncios publicitarios en medios de comunicación y afiches, para promover las bondades de la Aceituna de Tacna.

DATOS IMPORTANTES*

- Tacna es el principal productor de olivo, casi el 70% de los cultivos de aceituna del Perú se produce en esta región, por lo cual se ha convertido en la “Capital del Olivo”.
- Este fruto traído en la época de la conquista por los españoles está bendito: Puede vivir 300 años y ,al año, se puede sacar hasta 300 kilos de cada árbol.
- Los agricultores tienen la ventaja de comercializar su producción directamente y sin intermediarios. En el 2012, Tacna vendió 35 000 toneladas de olivo.

*Datos tomados del reportaje “Innovador Proyecto Agroempresarial”, del 22-10-2012 Global Noticias.



■ ■ ■ ■ ■ Tapita de queso,
pimiento
y aceitunas

Porciones: 4

Ingredientes

- 8 unidades de rodajas de pan campesino
- 120 gramos de queso cremoso de cabra
- 1 unidad de pimiento chico
- 1 taza de aceite vegetal
- 1 unidad de cebolla blanca chica
- 10 unidades de Aceituna de Tacna botija
- 30 mililitros de aceite de oliva
- 80 gramos de pulpo cocido



INÉS MENACHO

■ **Preparación**

Freír los pimientos en aceite vegetal hasta quemar la piel, enfriar, pelar y picar.

Cortar la cebolla en pluma, saltear en aceite a fuego muy lento por 1 hora.

Cortar en rodajas las Aceituna de Tacna, colocar encima de papel toalla y llevar al microondas en un plato, a mínima potencia, por intervalos de 30 segundos, hasta secar. Luego, triturar, mezclar con oliva y reservar.

Cortar el pulpo en rodajas y acompañar con textura crujiente.



Pulpo con chimichurri de aceitunas

Porciones: 4

Ingredientes

400 gramos de pulpo cocido
50 mililitros de aceite oliva
20 gramos de sal gruesa

Papas

3 unidad de papa mariva
1/2 unidad de cebolla blanca
Cantidad necesaria de sal
½ taza de aceite vegetal

Chimichurri

1 cucharada de Aceituna de Tacna seca
1 cucharada de Aceituna de Tacna botija
1/2 cucharada de Aceituna de Tacna verde
1 cucharada de perejil
1/2 cucharada de orégano seco
Cantidad necesaria de sal
1/3 taza de aceite de oliva
1/3 cucharada de ajo pelado
1 cucharada de ají paca
1 cucharada de cebolla roja
2 cucharadas de vinagre rojo



INÉS MENACHO

■ **Preparación**

Tostar el pulpo en una sartén antiadherente, con ayuda de aceite de oliva y sal. Retirar y cortar en rodajas gruesas.

Para las papas

Sancochar la papa, rallar y reservar. Saltear la cebolla en aceite, a fuego lento, por 30 minutos. Formar discos con la papa y cebolla, colocar en sartén y dorar.

Para el chimichurri

Picar las aceitunas, perejil, ají, ajo y cebolla, mezclar con el resto de ingredientes y dejar reposar 1 día antes de usar.

Armar montadito con papa en la base, pulpo y salsa.



Chuletas de cordero asado con aceitunas

Porciones: 4

Ingredientes

- 1 kilo de chuletas de cordero
- 50 gramos de pasta de ajo
- 1 rama de romero
- 2 cucharaditas de sal gruesa
- 1/3 taza de aceite de oliva

Salsa

- 50 mililitros de aceite vegetal
- 1 kilo de huesos de cordero
- 1/2 unidad de cebolla blanca
- 1/2 unidad de zanahoria
- 1 cucharada de azúcar rubia
- 1 taza de vino tinto
- 1 cucharada de pasta de tomate
- 3 litros de caldo de pollo
- 250 gramos de pata de res
- 100 gramos de champiñones
- 100 gramos de Aceituna de Tacna botija seca
- 120 gramos de Aceituna de Tacna botija

Tubérculos-raíces

- 100 gramos de papas amarillas
- 100 gramos de mashuas
- 100 gramos de ocas
- 1/2 unidad de cebolla blanca
- 1 unidad de arracacha
- 100 mililitros de aceite de oliva
- Cantidad necesaria de sal



INÉS MENACHO

■ **Preparación**

Para las chuletas

Marinar las chuletas con sal, romero y ajo por 30 minutos.

Grillar a fuego medio por 10 minutos, hasta dorar bien, dejando el centro a término medio.

Para la salsa

Saltear los huesos, cebolla y zanahoria hasta dorar muy bien. Agregar azúcar y pasta de tomate al salteado para ayudar a dorar más. Agregar vino, reducir, agregar caldo de pollo, pata y champiñones. Darle cocción de 3 horas a fuego lento y luego colar. Reducir el líquido hasta espesar un poco.

Licuar y colar la Aceituna de Tacna botija.

Picar la Aceituna de Tacna seca.

Agregar las aceitunas a la salsa y ajustar la sal.

Para los tubérculos

Trozar todos del mismo tamaño (2 a 3 cm), cortar la cebolla en juliana gruesa, aceitarlos y llevarlos al horno a 170°C por 40 minutos, mover cada 10 minutos para lograr una cocción pareja.

Emplatar.



Maíz Blanco Gigante Cusco



Maíz Blanco Gigante Cusco

Su grano redondo, de gran tamaño, suave y harinoso, convierte al Maíz Blanco Gigante Cusco en un producto de especial calidad, portador de altísimos nutrientes. Es un alimento extraordinario del Valle Sagrado del Cusco que provoca innumerables sensaciones a sus consumidores. Este maíz excepcional, con Denominación de Origen, tiene una bien ganada imagen, dentro y fuera del país.





■ Cusco

La producción del Maíz Blanco Gigante Cusco se realiza a una altitud que fluctúa entre 2 600 y 2 950 msnm, en las provincias cusqueñas de Calca (distritos de San Salvador, Pisac, Taray, Coya, Lamay y Calca) y Urubamba (en los distritos de Huayllabamba, Ollantaytambo, Yucay, Maras y Urubamba). Las zonas se ubican entre ambas márgenes del río Vilcanota.

Los distritos donde crece la planta de este maíz, se caracterizan por alcanzar temperaturas cercanas a los 25° C, durante el día, condición que influye favorablemente en la calidad de los granos, convirtiéndolos únicos en su especie.

El Maíz Blanco Gigante Cusco tiene gran demanda por ostentar agradable sabor. A la vez contiene fibra, carbohidratos y proteínas, propiedades particulares que facilitan su inclusión en la dieta familiar. Ofrece, además, una variedad de posibilidades de preparación, motivando a cocineros y líderes de nuestra gastronomía a preferirlo, como insumo especial, en sus propuestas culinarias.

“En [Cusco] se cultivan unas 2 000 hectáreas. En cuanto al promedio de producción del Maíz Blanco Gigante Cusco, en la Cooperativa Agroindustrial Valle Sagrado – Agrovas, hemos llegado a procesar entre 5 500 a 6 500 kilos por hectárea, tras recibir asistencia técnica”, aseguró Yolanda Jimenez Mendoza, gerenta de Agrovas.⁽²⁶⁾

“Son 600 socios en mi organización que vienen produciendo y comercializando el Maíz Blanco Gigante Cusco, beneficiando a más de 5 000 familias que viven del producto, en el radio de acción del Valle Sagrado de los Incas”, explicó.

Jimenez indicó que la aceptación es buena en los mercados nacionales e internacionales, porque es un producto reconocido, único en el mundo, por el tamaño de su grano. Pero esta aprobación crecería si fuese orgánico y en esa propuesta vienen trabajando. El 95% de la producción se hace de forma convencional y el 5 % está en proceso de cambio con procedimientos orgánicos.



PABLO LÓPEZ - PROYECTO USAID | FACILITANDO COMERCIO DE LA AGENCIA DE LOS ESTADOS UNIDOS PARA EL DESARROLLO INTERNACIONAL E INDECOPI

INSUMO APRECIADO

En grano fresco, se consume como choclo o mote, con queso y cremas. También es insumo imprescindible para preparar humitas, pepián, tamalito verde, patasca, pastel de choclo, ensaladas y postres; es infaltable para acompañar a nuestro típico ceviche, chicharrón, pachamanca, y un sinfín de platos donde el Maíz Blanco Gigante Cusco siempre va bien.

En grano seco, este insumo molido es la base de la tradicional chicha (bebida) heredada de la época preinca. Asimismo, se consume como maíz cancha (frito); en similar presentación se comercializa dentro y fuera del país.

MAÍZ BLANCO GIGANTE CUSCO SE EXPORTA A VARIOS PAÍSES DEL MUNDO. “DESDE HACE MUCHOS AÑOS EXPORTAMOS A JAPÓN Y A ESPAÑA, ACTUALMENTE ENTRAMOS A LA INDIA; CANADÁ SE ESTÁ INCORPORANDO AL GRUPO DE IMPORTADORES. LA EXPORTACIÓN –POR EL MOMENTO- SE HACE A TRAVÉS DE INTERMEDIARIOS”, COMENTA JIMENEZ.⁽³¹⁾



PABLO LÓPEZ - PROYECTO USAID | FACILITANDO COMERCIO, DE LA AGENCIA DE LOS ESTADOS UNIDOS PARA EL DESARROLLO INTERNACIONAL E INDECOPI

Este producto fue reconocido con Denominación de Origen (DO) el 26 de setiembre de 2005, con la resolución N° 012981-2005/OSD- INDECOPI. El Consejo Regulador de Denominación de Origen se conformó hace algunos años. Está pendiente la elaboración del reglamento.

El Perú registró la DO del Maíz Blanco Gigante Cusco en el Instituto Nacional de Propiedad Industrial (INAPI) de Chile, para proteger los derechos de propiedad intelectual sobre este producto, en abril del 2014.⁽²⁷⁾

Entre las características del este maíz podemos citar que la planta crece a una altitud de entre 2 600 y 2 950 msnm, en las provincias de Calca y Urubamba del Cusco. La zona de producción, junto a condiciones climáticas, (temperatura y otros) y las prácticas de los agricultores, hicieron una perfecta conexión, para dar lugar a la declaración de DO del Maíz Blanco Gigante Cusco, que hoy se ha convertido en uno de los alimentos más importantes de Perú.⁽²⁸⁾

Hay temperaturas cercanas a los 25° C, en las zonas de siembra, favoreciendo una mejor síntesis de almidones. El cultivo se realiza desde la época preinca, hoy se mantienen las prácticas culturales que influyen en la producción y lo hacen único en su especie. La fecha de siembra es el 30 de agosto, (puede ser 15 días antes o después). El primer riego se hace de 45 a 60 días después de la siembra, luego se realiza en noviembre y diciembre; entre enero y marzo no es necesario, por presentarse lluvias. El próximo riego será en abril.⁽²⁹⁾

En los próximos años, Agrovas ha proyectado exportar directamente, por eso participan en ferias y eventos para promocionar su producto. Hay agricultores que venden a Italia y Alemania.

Actualmente, esta organización se prepara para participar en el programa Agroideas*. Los socios, que son pequeños productores, se encuentran adjuntando la documentación y cumpliendo requisitos, para participar con sus proyectos y mejorar su competitividad en el mercado.



PABLO LÓPEZ - PROYECTO USAID | FACILITANDO COMERCIO, DE LA AGENCIA DE LOS ESTADOS UNIDOS PARA EL DESARROLLO INTERNACIONAL E INDECOPI

Una estrategia de venta de Agrovas, es señalar que la producción del Maíz Blanco Gigante Cusco, se hace de forma natural (originaria). No es transgénico e incorporan la producción orgánica a sus procesos, para alinearse a las tendencias de la demanda mundial. Otras propuestas:

- Dar valor agregado al maíz mote pelado.
- Línea de bocaditos de Maíz Blanco Gigante Cusco, con variedad: Aji jalapeño, sabor natural, y otros.
- Participan en ferias gastronómicas: Mistura y otras regionales.
- Se mejoró el diseño de la presentación de los productos.
- Buscan ingresar a lugares de diversión del Cusco para promover el consumo.
- Promueven alianzas estratégicas con agencias de viajes.

**Programa del Ministerio de Agricultura que fomenta la asociación, el fortalecimiento de la gestión empresarial y adopción de tecnologías agrarias sostenibles.*

BUENAS PRÁCTICAS DE PRODUCCIÓN

Hay agricultores que no queman la chala (tallos y plantas secas, tras la cosecha), la apilan y mezclan con estiércol para generar compost que fertilizará la chacra.

Agrovas tiene técnicos agroindustriales que desarrollan fungicidas naturales, para prevenir plagas y enfermedades.

Los productores aseguran: “Se debe tratar bonito a las plantas, con cariño. Pareciera que [ellas] responden al cariño que se les pone”. [...] Esta planta recién está en 2 mts. y crecerá hasta 4. En algunas zonas la mazorca se desarrolla de tal forma que no se puede alcanzar con la mano.

**Fuente: Reportaje a Gustavo San Román Calca, Valle Sagrado Cusco⁽³⁰⁾ y Agrovas.*

Mazorcas de Maíz Blanco Gigante Cusco.



Tamalito blanco relleno de queso

Ingredientes

Masa

- 250 gramos de Maíz Blanco Gigante Cusco
- 80 gramos de manteca de cerdo
- 650 mililitros de caldo de gallina
- ¼ cucharadita de anís tostado
- ¼ cucharada de sal

Relleno

- 200 gramos de queso fresco

Armado

- 1 paquete de panca de choclo



Preparación

Moler el Maíz Blanco Gigante Cusco en molino o licuadora.

Mezclar con la manteca y anís, agregar de a pocos el caldo de gallina y sazonar.

Cocinar las pancas al vapor por 10 minutos.

Armar los tamales con la masa y queso cortado en bastones sobre las hojas de panca, cerrar con pabito y cocinar al vapor por 1 hora.



■ ■ ■ ■ ■ Pepián tres carnes

Porciones: 4

Ingredientes

Caldo y carnes

- 5 litros de caldo de carne
- 2 unidades de cebolla soasada
- 2 unidades de tomate soasado
- 2 ramas de orégano y hierbabuena
- 1 kilo de asado de tira
- 1 kilo de punta de pecho
- 1/2 unidad de gallina
- Cantidad necesaria de sal

Pepián

- 4 cucharadas de aceite vegetal
- 2 cucharadas de ajo
- 200 gramos de cebolla roja
- 80 gramos de ají mirasol pasta
- 50 gramos de loche
- 4 unidades de Maíz Blanco Gigante Cusco (en choclo)
- 1.5 kilo de caldo de cocción de las carnes
- 130 gramos de caigua licuada
- 50 gramos de frejoles verdes
- 150 gramos de culantro licuado
- 50 gramos de zapallo loche picado
- 50 gramos de caigua juliana
- 4 unidades de huevos
- 4 porciones de salsa criolla



INÉS MENACHO

■ **Preparación**

Cortar la cebolla y tomate a la mitad, al través (corte transversal). Tostar sobre plancha caliente, a fuego lento por 1 hora, reservar.

Poner a hervir el caldo de carne, colocar las carnes enteras, las verduras tostadas, hierbas y sal, llevar a hervor por 4 horas, a fuego muy lento. Una vez terminada la cocción, retirar las carnes y trozar; pasar el caldo por un colador fino, juntar caldo y carnes trozadas.

Rallar la cebolla y loche.

Triturar el ajo.

Licuar caigua y culantro.

Precocinar los frejoles por 40 minutos a fuego lento.

En una cacerola chata de boca ancha, poner a rehogar la cebolla, ajo y ají mirasol por 20 minutos. Agregar el loche, seguir rehogando por 5 minutos, añadir Maíz Blanco Gigante Cusco (en choclo) molido, frejoles con su líquido de cocción. Incrementar caldo de cocción de carnes e ir moviendo constantemente durante 30 minutos, adicionar culantro, caigua licuados y Loche picado, continuar con la cocción por 10 minutos, agregar caigua y servir.



Humita rellena de manjar

Ingredientes

Masa

- 500 gramos de Maíz Blanco Gigante Cusco (en choclo) desgranado
- 75 gramos de manteca de cerdo
- 1/4 cucharadita de vainilla
- 60 gramos de azúcar rubia
- 6 gramos de polvo de hornear
- Cantidad necesaria de sal
- 20 gramos de pasas
- ½ cucharadita de anís tostado suave
- 100 gramos de manjar blanco

Armado

- 1 paquete de panca de Maíz Blanco Gigante Cusco
- 1 rollo de pabito



Preparación

Desgranar el Maíz Blanco Gigante Cusco fresco y entero.

Dejar secar por 3 días al ambiente, en lugar fresco.

Licuar el Maíz Blanco Gigante Cusco, de a pocos, hasta obtener una pasta, reservar.

Agregar manteca, vainilla, azúcar, polvo de hornear, sal, anís y pasas trozadas.

Integrar todo.

Cocinar las pancas al vapor por 10 minutos.

Colocar una parte del relleno en panca, acomodar una cucharada de manjar al centro, cerrar con ayuda del pabito. Llevar a cocción de vapor, durante 1 hora.



Café Machu Picchu- Huadquiña



Café Machu Picchu- Huadquiña

De aroma intenso, sabor balanceado y acidez dulce; provoca un sabor especial y duradero a quienes tienen el privilegio de probarlo. Es un grano verde, orgánico, único. Por sus características especiales, fue distinguido con la Denominación de Origen Café Machu Picchu - Huadquiña. Su demanda se incrementa de manera vertiginosa.





Machu Picchu - Huadquiña

La geografía y relieves de la zona de cultivo del Café Machu Picchu - Huadquiña, son muy especiales: se localizan cerca de los valles donde se instala el majestuoso Santuario Histórico de Machu Picchu; y en alrededores están los nevados de Salkantay, Sacsarayoc y Humantay. Estos contribuyen a enfriar los vientos que recorren los valles por donde discurren los ríos Santa Teresa, Vilcanota, Lucumayo y Sacsara.

El caserío Huadquiña (ex hacienda Huadquiña) está ubicado en el distrito de Santa Teresa, provincia de La Convención, en la Región Cusco. Se caracteriza por reportar humedad alta que fluctúa de 75% a 83% durante todo el año. En tanto, hay una temperatura frecuente máxima de poca variación, que oscila entre 31,4 °C a 29,2 °C.

Es un café de altura. Se cultiva a una altitud comprendida entre los 1 500 a 2 250 msnm. Las áreas de cultivo son irregulares, con pendientes muy pronunciadas y valles estrechos. La zona de producción se ubica en el caserío Huadquiña, distrito de Santa Teresa, en La Convención, Cusco. En los cultivos del Café Machu Picchu - Huadquiña la sombra es proporcionada por árboles como el pacay, plátano, y arbustos de granadilla, entre otros. Cabe anotar que la Denominación de Origen (DO) hace referencia a la Ciudadela Inca de Machu Picchu, a la montaña del mismo nombre y al caserío Huadquiña, situados en la zona central y sur oriental del Perú.⁽³²⁾

En la cooperativa, tenemos 297 asociados, con los cuales trabajamos el Café Machu Picchu - Huadquiña, bajo los lineamientos otorgados por la DO. Además, hemos añadido certificaciones como productores orgánicos de la entidad internacional IMOSER de Bolivia, debidamente acreditada. Manejamos un café certificado, que es un valor agregado para la comercialización de nuestro producto, aseguró, Hebert Quispe Palomino, gerente de la Cooperativa Agraria Cafetalera Huadquiña.

“A su vez hay dos asociaciones que pertenecen a dos cuencas: Sacsara y Salkantay que están incluidas en la zona de influencia de esta DO. Cabe preciar que todos los productos de esta zona son orgánicos y, por ello, son manejados con un perfil específico para que tengan rendimientos en taza de 84 puntos hacia arriba”, precisó.

En relación al Consejo Regulador de Denominación de Origen (CRDO), Quispe comentó que actualmente su directiva viene



PABLO LÓPEZ- PROYECTO USAID | FACILITANDO COMERCIO, DE LA AGENCIA DE LOS ESTADOS UNIDOS PARA EL DESARROLLO INTERNACIONAL E INDECOPI

Cerezos de café



PABLO LÓPEZ - PROYECTO USAID | FACILITANDO COMERCIO DE LA AGENCIA DE LOS ESTADOS UNIDOS PARA EL DESARROLLO INTERNACIONAL E INDECOPI

trabajando en la formalización de su reglamentación.

Quispe agregó que Inglaterra es el principal destino hacia donde se dirige su producción, alcanzando el 90% del total producido, el resto va para los Estados Unidos. “El mercado inglés es muy exigente. Los ingleses buscan un café muy fino y prefieren el nuestro, justamente por sus cualidades especiales”, afirmó.

Apartir del 2014, la Cooperativa Agraria Cafetalera Huadquiña decidió comercializar directamente. “Tras la incidencia de la roya amarilla, enfermedad que atacó nuestras plantaciones, tuvimos resultados letales. Nuestra producción cayó estrepitosamente en el 2014, hecho nunca antes registrado. Del 100% de nuestra producción, solo vendimos 15 o 20%. Ese año solo exportamos cinco contenedores. En el 2015 llegamos a exportar más de 11 contenedores. Para este año, las plantaciones se observan favorables, esperamos que los cambios climatológicos [fenómeno El Niño] no afecten. La expectativa es duplicar la cosecha del año anterior. Antes

CENTRO DE DEGUSTACIÓN

La zona de producción del Café Machu Picchu - Huadquiña se ubica en la segunda puerta de ingreso a la ciudadela de Machu Picchu, que diariamente recibe unos 500 turistas nacionales e internacionales. Para llegar a Machu Picchu, los visitantes pasan por las puertas de la cooperativa. En el local hay un centro de degustación de café, allí los productores recogen opiniones muy positivas de su producto. Otro aspecto importante de la comercialización es que este café se exporta con altos estándares de calidad, ya que el mercado es muy exigente. Por ello todas las muestras de café son aprobadas.



PABLO LÓPEZ - PROYECTO USAID | FACILITANDO COMERCIO DE LA AGENCIA DE LOS ESTADOS UNIDOS PARA EL DESARROLLO INTERNACIONAL E INDECOPI

EN LA CIUDAD DE LA CONVENCIÓN SE REALIZA EL ÚLTIMO VIERNES DE CADA MES “LA NOCHE DEL CAFÉ”, PARA PROMOVER SUS CUALIDADES Y NEGOCIOS RELACIONADOS, CON ASISTENCIA DE PRODUCTORES. LA COOPERATIVA HUADQUIÑA PARTICIPÓ EN LA FERIA EXPO CAFÉ 2015. UNO DE LOS PRODUCTORES DE SANTA TERESA, LLEGÓ A SER FINALISTA.

del 2014, las exportaciones se hacían a través de la central Coclá”, señaló.

El control de los frutos del café se hace a través de la Cooperativa Agraria Cafetalera, que tiene un laboratorio equipado y técnicos especialistas que hacen las evaluaciones. Los productos deben ingresar según los parámetros establecidos por la DO y considerar los requerimientos de las empresas certificadoras, con el objetivo de garantizar que el café cuenta con especificaciones de calidad.

El año pasado los productores del Café Machu Picchu - Huadquiña, por primera vez asistieron a la feria internacional, SCAA [que congrega a expositores y productores de café] en los Estados Unidos. “Ha sido una gran experiencia, para nosotros fue algo innovador. Participamos para contactarnos con clientes y promover negociaciones. Acuden más de 5 mil expositores, se hace intercambio de muestras, brinda la posibilidad de hacer contratos; no solo va el Café Machu Picchu-Huadquiña, sino todas las organizaciones productoras de café, a nivel nacional y mundial. En la coyuntura del país, en el mercado interno no hay mucha demanda de cafés orgánicos certificados. Hay que salir para ganar clientes”, detalló Quispe.

De otro lado, se sensibiliza al público interno informando que se viene trabajando hace más de 51 años, asociados a una cooperativa que tiene tradición en la producción de café.



Queso frito con miel de café

Porciones: 4

Ingredientes

- 350 gramos de queso mozzarella
- 100 gramos de harina
- 2 unidades de huevo
- 80 gramos de quinua
- Cantidad necesaria de sal
- ½ litro de aceite vegetal
- 4 cucharadas de azúcar rubia
- ½ cucharadita de cebolla polvo
- 100 gramos de pasta de tamarindo
- 1 taza de agua
- 30 mililitros de esencia de Café Machu Picchu – Huadquiña
- 200 gramos de azúcar blanca
- 10 gramos de sal



■ **Preparación**

Cocinar la quinua en agua por 15 minutos, luego secarla en microondas en intervalos de 30 segundos moviendo cada vez, hasta dejarla seca

Cortar la mozzarella en bastones delgados, pasar por harina, sal, huevo y luego quinua. Freir en aceite hasta dejarlas crocantes.

Para la salsa

Mezclar todos los ingredientes y licuar, llevar a hervor en una olla pequeña por 10 minutos, a fuego lento, hasta que la salsa se forme.



Matambrito de cerdo con hongos y café

Porciones: 4

Ingredientes

- 2 unidades de matambre de cerdo (1kilo)
- 250 mililitros de caldo de pollo
- 50 mililitros de esencia de Café Machu Picchu – Huadquiña
- 150 gramos de miel de chancaca
- 50 gramos de albaricoques
- 1 cucharadita de pimienta de chapa
- 1 cucharadita de sal
- 50 gramos de mantequilla
- 1 cucharadita de cebolla en polvo
- 40 gramos de hongos de Porcón

Ñoquis

- 400 gramos de yuca
- 100 gramos de harina
- 3 yemas de huevo
- Cantidad necesaria de sal
- 100 gramos de mantequilla
- 1 cucharada de salvia picada
- 3 cucharadas de queso Pecorino



INÉS MENACHO

■ **Preparación**

Remojar los hongos, trozarlos.

Mezclar el caldo, esencia de Café Machu Picchu – Huadquiña, miel, albaricoques, pimienta, sal, mantequilla y cebolla en polvo, licuar hasta quedar líquido. Marinar el matambre con la salsa por 1 hora, luego colocarlo en una bandeja con la salsa, tapar con papel aluminio y cocinar al horno a 130°C, por 1.5 horas. Sacarlo de la bandeja, colocar en rejilla del horno, cocinar a 200°C por 8 minutos, o hasta que tome un profundo color dorado. Agregar a la salsa resultante los hongos con su líquido de remojo y reducir.

Para los ñoquis

Sancochar la yuca, pasarla por molino de carne o rallarla fino, agregar yemas y sal, amasar fuerte por 3 minutos, formar ñoquis, introducir al agua hirviendo con sal, cocinar por 2 minutos y probar consistencia. Si hiciera falta más cuerpo agregar harina y trabajar más.

Fundir mantequilla, agregar los ñoquis, saltear y añadir queso Pecorino y agua de cocción de los ñoquis.

Servir. Acompañar con espárragos grillados.



Suspiro al café

Porciones: 4

Ingredientes

- 1 lata de leche evaporada
- 1 lata de leche condensada
- 5 yemas de huevo
- ¼ taza esencia de Café Machu Picchu – Huadquiña
- 3 unidades de claras
- ¾ taza de azúcar
- ¼ taza de agua
- 3 cucharadas de esencia de Café Machu Picchu – Huadquiña



INÉS MENACHO

■ **Preparación**

Colocar ambos tipos de leche en una cacerola y llevar a hervor, poner en fuego medio moviendo con una cuchara de palo por 30 minutos hasta que espese (cuidando que no se queme en la base), retirar y dejar enfriar por 5 minutos.

Agregar las yemas, una por una, integrando bien después de cada adición. Agregar el Café Machu Picchu – Huadquiña y reservar en refrigeración.

Batir las claras a punto nieve.

Aparte, colocar agua y azúcar en una cacerola y cocinar a punto de bolita suave (no debe tomar color).

Retirar y agregar, en forma de hilo, a las claras mientras se están batiendo a velocidad baja.

Una vez agregada toda el azúcar cocida, subir a velocidad máxima, agregar la esencia de Café Machu Picchu – Huadquiña y batir hasta que enfrie completamente.

A close-up photograph of a tulip-shaped glass filled with a clear, golden liquid, likely Pisco. The glass is positioned on the right side of the frame. In the background, a cluster of vibrant red grapes is visible on the right, and a clear blue sky with a few wispy clouds is at the top. The overall composition is clean and modern, with a focus on the drink and its ingredients.

Pisco



Pisco

Extraordinario aguardiente de uva con características muy particulares, atribuido a una conspiración divina que designó al Perú para producirlo. De color transparente, con aromas que transmiten agradables sensaciones a frutas y sabor especial, pasa sin raspar la garganta de quien decide disfrutarlo. Es nuestra bebida declarada con Denominación de Origen Pisco.





■ **Lima, Ica, Arequipa, Moquegua y Tacna**

Las zonas reconocidas para la elaboración del Pisco son exclusivamente cinco y están ubicadas en la costa en los departamentos de Lima, Ica, Arequipa, Moquegua y Tacna, en los valles de Locumba, Sama y Caplina. El producto, de una calidad muy particular y exclusiva del Perú, se produce en el litoral peruano, en las mencionadas localidades comprendidas entre los 0 y 2000 msnm.

Durante la destilación del Pisco intervienen exclusivamente “uvas pisqueras”. Existen tres tipos: Pisco puro (extraído de una variedad de uva), Pisco mosto verde (destilación de mostos frescos de uvas con fermentación interrumpida; y el Pisco acholado (por la mezcla de: uvas, mostos de uvas, vinos frescos y otros contemplados en el reglamento elaborado para la Denominación de Origen Pisco.

La imagen del Pisco se fortalece con el paso del tiempo, considerando que en su elaboración han participado: La zona geográfica - y sus condiciones propias- donde se produce; el factor humano, de gran importancia, pues gracias a su pericia y desarrollo de buenas prácticas de producción, se consigue un producto de calidad. A ello se suma el componente histórico de esta actividad, iniciada tras la llegada de los españoles y cuyo resultado llena de orgullo a todos los peruanos.

“El factor humano se refiere al artesano en la destilación de los mostos, que después terminan siendo Pisco. La participación de esa persona es muy importante porque sino participara un conocedor, un especialista en Pisco, no podríamos hablar de una de Denominación de Origen (DO). Es importantísimo que intervengan una o varias personas en el quehacer de la destilación. Esa es la cualidad intrínseca de nuestro aguardiente”, explicó Jaime Marimón Pizarro, presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Pisco.

El Pisco es un producto obtenido exclusivamente por destilación de mostos frescos de “uvas pisqueras”, recientemente fermentados, utilizando métodos que mantienen los principios tradicionales de calidad. Una condición importantísima para ser considerado Pisco es que sus procesos de producción se hayan desarrollado



PABLO LÓPEZ - PROYECTO USAID | FACILITANDO COMERCIO DE LA AGENCIA DE LOS ESTADOS UNIDOS PARA EL DESARROLLO INTERNACIONAL E INDECOPI

Parcelas en Pisco



YAGO LÓPEZ / PROMPERU



SEBASTIAN CASTAÑEDA / PROMPERU

en la costa de los departamentos de Lima, Ica, Arequipa, Moquegua y los valles de Locumba, Sama y Caplina del departamento de Tacna, en el área geográfica extendida a lo largo del litoral peruano, comprendida entre los 0 y 2 000 msnm. ⁽³³⁾

Son ocho las “uvas pisqueras” usadas para elaborar el producto. Pertenecen a las siguientes variedades: Quebranta, Negra Criolla, Mollar, Italia, Moscatel, Albilla, Torontel y Uvina (para esta última, solo se considera aquella cuyo cultivo se limite únicamente a los distritos de Lunahuaná, Pacarán y Zúñiga, en la provincia de Cañete, departamento de Lima. ⁽³⁴⁾

“El incremento del consumo nacional del Pisco es ostensible, lo hemos evaluado. [...] En términos de moneda nacional, en el mercado interno, en el año 2002, se consumía un estimado de 2 millones de soles. Hoy estamos en 50 millones, internamente. Ha crecido. Hoy es raro que encuentres un pisco malo. Hay que darle caza al que esté malogrando la imagen del Pisco, y si tiene una DO, suspendérsela y quitársela”, aseveró Pedro Olaechea, presidente del Comité Vitivinícola de la

LOGROS DEL CRDO

- En 2011, en México se firmó un convenio técnico con representantes de la Denominación de Origen Tequila, el CRDO Pisco recibió asesoramiento.
- Se hizo el registro de catadores de Pisco, para identificarlos y garantizar las evaluaciones organolépticas del producto.
- Emblema Pisco, es un reconocimiento otorgado a locales comerciales, que por convenio con el CRDO, se comprometen a vender solo el Pisco que tiene autorizaciones de uso vigentes y pruebas organolépticas previas a la compra.
- Organización de concursos nacionales de Pisco en los últimos 4 años, que contribuyen a verificar calidad.



PABLO LÓPEZ - PROYECTO USAID | FACILITANDO COMERCIO DE LA AGENCIA DE LOS ESTADOS UNIDOS PARA EL DESARROLLO INTERNACIONAL E INDECOPI



PABLO LÓPEZ - PROYECTO USAID | FACILITANDO COMERCIO DE LA AGENCIA DE LOS ESTADOS UNIDOS PARA EL DESARROLLO INTERNACIONAL E INDECOPI

EN LOS ÚLTIMOS AÑOS, LA DEMANDA DEL CONSUMO DEL PRODUCTO CON DO PISCO EN EL PAÍS Y EL EXTRANJERO DEMUESTRA UN ELEVADO INCREMENTO. ELLO FUE ATRIBUIDO AL MEJORAMIENTO DE LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN Y A LAS ESTRATEGIAS DE DIFERENCIACIÓN DE MERCADO, PROMOVIDAS POR SUS PRODUCTORES Y AUTORIDADES. SE ESTÁ DANDO VALOR AL PRODUCTO BANDERA.

Sociedad Nacional de Industrias, en entrevista realizada por radio. ⁽³⁵⁾

Por su parte, William Arteaga, coordinador del departamento de Agroindustrias de PromPerú, al referirse al cálculo de consumo en dólares, indicó que, en el mercado externo, también hemos crecido. Estamos por encima de los 7 millones de dólares , llegando a 8, de tener nada; hace 6 o 7 años estábamos solo en 400,000 dólares. Los mercados que piden Pisco son principalmente Estados Unidos, en segundo lugar Chile [...] “Ojo acá un aclaración, hay muchos, que para mandar [el producto] a Chile, le ponen aguardiente, en eso tengo mis objeciones, y creo que ahí hay algo que trabajar”, precisó Olaechea. ⁽³⁶⁾

De otro lado, se desarrollan actividades de promoción del producto con DO para elevar la demanda. Los pequeños productores, por su parte, deberán asociarse para mejorar la calidad del Pisco.



Anticuchos de pez espada

Porciones: 4

Ingredientes

Anticuchos

- 100 gramos de pasta de membrillo
- 1 cucharada de ají panca molido
- 1/2 taza de vinagre
- 1/2 cucharadita de pimienta negra
- 1/3 taza de Pisco moscatel
- 2 cucharadas de azúcar rubia
- 1 cucharadita de cebolla en polvo
- 1/2 cucharadita de sal
- 1 taza de agua
- 600 gramos de pez espada
- 2 unidades de plátano bellaco maduro

Aros

- 1 unidad de poro
- 6 cucharadas de harina
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de aceite vegetal
- 1 cucharadita de cebollita china



INÉS MENACHO

■ **Preparación**

Colocar en una cacerola la pasta de membrillo, ají panca, vinagre, pimienta, Pisco, azúcar, cebolla, sal y agua. Poner a cocinar, a fuego lento. Cuando rompa en hervor, darle cocción por 5 minutos, luego enfriar.

Poner el plátano entero y sin pelar en agua hasta que lo cubra y hervir por 25 minutos. Pelar, abrir por la mitad, a lo largo, retirar la línea negra de semillas, cortar en cubos de 2 cm, promedio.

Trozar el filete de pez espada en cubos de 2cm promedio.

Armr las brochetas alternando plátano y pez espada, marinar con la salsa por 1 hora.

Para los aros

Cortar el poro en aros de 3 mm de ancho, separarlos, eliminar los más pequeños del centro. Mojar el poro con agua, mezclar la harina con sal, enharinar y freír, a fuego medio, por 3 minutos.

Calentar la parrilla o grill, cocinar los anticuchos a fuego bajo por 3 minutos, aumentar el calor de la brasa y dejar por 2 minutos más.

Servir acompañado de ensalada de hojas variadas.



INÉS MENACHO

■ ■ ■ ■ ■

Lechón al Pisco

Porciones: 4

Ingredientes

Lechón

- 1 unidad de lechón de 4kg
- 1 kg de manteca de cerdo
- 3 unidades de dientes de ajo
- 2 unidades de laurel
- Cantidad necesaria de sal gruesa
- Cantidad necesaria de pimienta entera
- 1 taza de Pisco Torontel
- 2 litros de agua

Salsa

- Cantidad necesaria de huesos de lechón
- 2 tazas de ají amarillo en pasta
- 2 cucharadas de ajo triturado
- 3 litros de agua
- 1 cucharadita de pimienta negra polvo
- Cantidad necesaria de comino polvo
- 3 ramas de romero fresco
- 2 tazas de Pisco macerado de albaricoque
- Cantidad necesaria de sal
- 1/2 taza de vinagre manzana
- 1 1/2 taza de miel de abejas

Guarnición

- 700 gramos de camote amarillo
- 200 gramos de manzana delicia limpia sancochada
- 100 gramos de azúcar rubia
- 50 gramos de mantequilla
- 5 gramos de sal
- 250 mililitros de agua de cocción de manzana



INÉS MENACHO

■ **Preparación**

Para el lechón

Triturar el ajo, pimienta, trozar el laurel. Mezclar el lechón con los ingredientes de la marinada por 12 horas al frío, retirar y reservar. Colocar agua en bandeja lo suficientemente grande para introducir el lechón. Ubicar el lechón con la piel hacia abajo, poner papel manteca encima y llevar al horno a 130 °C, por 3 horas. Dar vuelta al lechón, retirar el papel, subir la temperatura a 160°C por 30 minutos, elevar la temperatura a 200 °C por 20 minutos (controlar el calor).

Para la salsa

Retirar los huesos del lechón y mezclar con todos los ingredientes de la salsa y cocinar por 2 horas, colar la salsa y servir.

Hornear los camotes con piel a 200 °C, por 1 hora, pelar y reservar.

Trozar las manzanas, cocinar en agua que las cubra por 15 minutos.

Licuar los camotes con agua, azúcar, mantequilla y sal. Llevar a una cacerola y dar hervor hasta tomar consistencia de puré.

Acompañar con ensalada de arúgula y manzana.



Suflé de Pisco Sour

Porciones: 4

Ingredientes

- 6 unidades de jugo de limón
- 30 mililitros de leche
- 25 mililitros de Pisco
- 100 gramos de mantequilla
- 120 gramos de azúcar en polvo
- 40 gramos de harina
- 5 yemas de huevo
- 6 clara de huevo

Salsa

- 250 mililitros de leche fresca
- 60 gramos de azúcar
- 4 yemas de huevo
- 50 mililitros de Pisco reducido
- 1 cucharadita de ralladura de limón



INÉS MENACHO

■ **Preparación**

Rallar 4 unidades de limón, pasar por agua caliente, escurrir y secar. Exprimir el jugo de 2 limones. Calentar la leche junto con el Pisco.

Batir con paleta la mantequilla hasta que quede cremosa, agregar 80 gramos de azúcar y harina tamizada, añadir a la leche hirviendo, sin dejar de batir.

Poner a hervir todo y trabajar como pasta choux (Cocinar a fuego medio, revolviendo con una cuchara de palo hasta que se forme una masa que se desprege de la cacerola).

Batir claras a punto nieve, agregar el azúcar restante de a pocos.

Retirar la masa del fuego y agregar el jugo de limón, yemas, claras batidas y ralladura de limón. Mezclar bien en cada adición.

Untar con mantequilla y espolvorear con azúcar.

Precalentar el horno a 200 °C.

Introducir el suflé y apagar el horno.

Para la salsa

Mezclar leche, yemas y azúcar. Luego, cocer en baño maría, sin dejar de remover, (la mezcla no debe hervir) hasta que espese.

Retirar del calor, continuar removiendo hasta que enfrie, agregar el Pisco reducido y la ralladura de limón, mezclar y mantener en frío.



Chulucanas



Chulucanas

Siluetas de mujeres inmóviles capturadas en pleno contorno; El “piajeno” jalando la carreta para trasladar al campesino, o instantes costumbristas congelados. Todos son objetos hechos a mano, tallados al detalle y con pinturas sin plomo. Chulucanas, cerámica peruana, muestra la dedicación y persistencia que ponen los artesanos en su elaboración. Fue distinguida con Denominación de Origen en el 2006





■ Chulucanas

La Denominación de Origen Chulucanas tiene como zona geográfica para la extracción de materia prima y elaboración de la cerámica, al distrito de Chulucanas, que pertenece a la provincia de Morropón, en la Región Piura. La arcilla, insumo básico para la producción, se saca de canteras situadas en alrededores del caserio La Encantada.

La localidad de Chulucanas está situada a 92 msnm, es de clima cálido y seco, con lluvias estacionales de diciembre a marzo que alcanzan una media anual de 131,21mm. Tiene una temperatura promedio que oscila entre los 24 °C y 25 °C., la humedad relativa es baja y su promedio anual es de 68,64%.

Hay satisfacción en los artesanos y ceramistas de Chulucanas porque sus productos son únicos. Actualmente, se empeñan en impulsar temas domésticos aprovechando que sus pinturas son naturales, gracias al manejo de técnicas y procesos heredados de sus antepasados: Los representantes de las culturas Vicús y Tallán, lo cual reviste la actividad de rasgos históricos que se mantienen hasta hoy.

Estamos realizando objetos geométricos, figuras de animales, entre otros, con un enfoque más universal, sin dejar de lado la producción de objetos utilitarios como jarrones, fruteros, enseres para la cocina, platos, tazas, y otros. Tratamos de adecuarnos a las tendencias de los mercados para conseguir éxito en los emprendimientos, comenta José Macalupú Guerrero, director ejecutivo del Centro de Innovación Tecnológica, (CITE) de Chulucanas.

Para la elaboración de esta cerámica intervienen factores naturales. La arcilla es extraída de canteras de los alrededores del pueblo La Encantada. Hay de colores amarillo y negro; con partículas fraccionadas, caracterizada por su plasticidad, desechos orgánicos y otros. Esta arcilla tiene sílice (en arcilla roja y negra). La de color negro facilita la plasticidad. En esta zona abunda la hoja de mango, materia prima del proceso de ahumado. En la producción se realiza el oreado y secado, determinados por el clima local y su altura.⁽³⁷⁾

Con resolución N° 011517-2006/OSD- INDECOPI, del 26 de julio del 2006, Chulucanas fue distinguida con Denominación



YAYO LÓPEZ / PROMPERU

LA PLATAFORMA COMERCIAL CREADA PARA IMPULSAR LA COMERCIALIZACIÓN DE LOS PRODUCTOS SE HACE A TRAVÉS DE LOS ENLACES WEB DEL CITE, CONSORCIO CERÁMICA CHULUCANAS, Y LAS REDES SOCIALES, QUE OPERAN COMO VITRINAS VIRTUALES.

Cerámica Chulucanas.

ALGUNOS LOGROS*
2007-2010

- La Cancillería inició registro de la Denominación de Origen “Chulucanas”, para cerámica, en los Registros de Propiedad Intelectual de Bolivia, Ecuador y Colombia, países miembros de la CAN, así como de Chile.
- Abril de 2010: II Feria Turístico Artesanal del CRDO Chulucanas.
- 05 de Marzo de 2008: El Indecopi autoriza el funcionamiento del CRDO Chulucanas.
- 27 de Marzo de 2008: El Indecopi aprueba el Reglamento de la DO Chulucanas y entrega las primeras autorizaciones de uso de DO.

*Fuente: Enlace web fao.org ⁽³⁸⁾

de Origen; a su vez se destacó la habilidad de los artesanos por fomentar el rescate cultural.

“El Consejo Regulador de la Denominación de Origen (CRDO), asume nuevos retos tras las cambiantes exigencias del comportamiento del mercado. Actualmente, es presidido por el reconocido ceramista de Chulucanas, José Sosa Maza”, explica Macalupú.

En el corto y mediano plazo, se buscan nichos de mercado de productos hechos a mano, elaborados con insumos amigables para la salud y que valoren el tema cultural, para reinsertarse y retomar el auge de la cerámica de hace algunos años. Ello va de la mano con la sensibilización hacia el público interno, para involucrarlo en la valoración de los productos con DO e influir en su decisión de compra.

“Hemos editado dos libros del reglamento donde se explica el funcionamiento del CRDO y su estructura orgánica. Se están conformando algunos comités. El uso de la marca se hace a través del Indecopi”, precisó.

Alfarero de Simbila, aplicando la técnica del paleteado



PABLO LÓPEZ ▲= PROYECTO USAID | FACILITANDO COMERCIO, DE LA AGENCIA DE LOS ESTADOS UNIDOS PARA EL DESARROLLO INTERNACIONAL E INDECOPI



FLOR RUIZ / PROMPERU



MINCETUR

Se gestiona la calidad de los bienes y servicios, impulsando una constante investigación de los insumos. Considerando la sociedad cambiante en que vivimos, los artesanos deben encontrar nuevas propuestas, enfoques y temáticas. No se puede dejar de lado la capacitación que es constante: se hace con el apoyo de un consultor especialista en diseño, que generalmente es de Lima o del exterior. Se proporciona, también, a los artesano, información especializada que les permita crear y adecuarse a la tendencia de los mercados nacionales e internacionales .

Los artesanos de esta zona se distinguen porque tienen estilo propio, hacen a mano cada pieza, sus procesos productivos comprenden varias etapas. Usan hornos a gas y eléctricos. Practican el decorado con barbotina, llamado decoración en negativo (negativo-positivo): se hace con pincel a mano alzada y con cuchara. Desarrollan los procesos de pulido, secado, la quema y otros. ⁽³⁹⁾

Los investigadores de esta cerámica proponen una clasificación. “La cerámica de Chulucanas se clasifica en dos tipos: Vasijas y esculturas; a su vez estos se subclasifican en ornamentales y utilitarios. La cerámica utilitaria es aquella que

puede cumplir otra función adicional, tal es el caso de floreros, ceniceros, sujetapapeles, complemento de muebles, etc.” ⁽⁴⁰⁾

Valderrama K., en su tesis “Planificación de la estrategia operativa para la producción de cerámica de Chulucanas”, explica los beneficios de los productos cerámicos: La ventaja de la cerámica ornamental radica en las características y diseños que permiten que [este] producto decorativo se pueda usar en cualquier área, ya sea en oficinas, en el hogar, etc.

Añade que, la producción de las piezas escultóricas “gordas de Chulucanas” es un modelo que refuerza la identidad cultural del poblador, sin embargo, este tipo de cerámica no es acogido por los mercados internacionales que buscan nuevos y modernos estilos.

Sin embargo, hay otros puntos de vista que sostienen que aparecen nuevos compradores interesados en productos que promueven la difusión cultural y están interesados en conseguir estas piezas por ser una expresión de las civilizaciones desarrolladas en la zona norte del país, que además no daña la salud por usar pinturas vegetales, sin plomo.

Citas bibliográficas

Loche de Lambayeque

- 1 (Luis Miranda, 2012)
- 2 (Resolución N° 018799, 2010)
- 3 (Acurio Restaurantes, 2015)
- 4 (Indecopi - Usaid, 2011)
- 5 (Indecopi - Usaid, 2011)
- 6 (Indecopi - Usaid, 2011)

Café Villa Rica

- 7 (Resolución N° 12784, 2010)
- 8 (Indecopi - Usaid, 2011)
- 9 (Indecopi - Usaid, 2011)

Maca Junín-Pasco

- 10 (Resolución N° 006065, 2011)
- 11 (Resolución N° 006065, 2011)
- 12 (Valerie Vásquez de Velasco, 2014)
- 13 (Sierra Exportadora, s.f.)
- 14 (Resolución N° 006065, 2011)
- 15 (Nutracéutico, s. f).
- 16 (Enlace Nacional, 2011)

Pallar de Ica

- 17 (Resolución N° 020525, 2007)
- 18 (Resolución N° 020525, 2007)
- 19 (Wong, 2003)
- 20 (Resolución N° 020525, 2007)
- 21 (Ministerio de Agricultura, 2008)
- 22 (Wong, 2003)

Aceituna de Tacna

- 23 (Resolución N° 023772, 2014)
- 24 (Resolución N° 023772, 2014)
- 25 (Trigoso, 2012)

Maíz Blanco Gigante Cusco

- 26 (Pymes Perú, 2013)
- 27 (La República, 2014)
- 28 (Resolución N° 012981, 2005)
- 29 (Resolución N° 012981, 2005)
- 30 (Fuego Lento Producciones, 2012)
- 31 (Pymes Perú, 2013)

Café Machu Picchu- Huadquiña

- 32 (Resolución N° 03917, 2011)

Pisco

- 33 (Reglamento de la Denominación de Origen Pisco, 2011)
- 34 (Reglamento de la Denominación de Origen Pisco, 2011)
- 35 (Lombardi, 2015)
- 36 (Lombardi, 2015)

Chulucanas

- 37 (Resolución N° 011517, 2006)
- 38 (FAO, s.f.)
- 39 (Resolución N° 011517, 2006)
- 40 (Vaderrama, 2004)

Bibliografía

Libros

- Indecopi - Usaid, (2011), Denominación de Origen. Maravillas del Espíritu Peruano, Lima, Perú: Indecopi- Usaid.

- Ministerio de Agricultura (2008), El Pallar de Ica – Denominación de Origen, Lima, Perú: Ministerio de Agricultura.

Medios Electrónicos

- Acurio, R. (2015, septiembre 11). Andrés Benitez, productor de Loche de Lambayeque. Recuperado de <https://www.youtube.com/watch?v=jL3lkQnke9A>

- Del Castillo, M. (2011, enero 09). Villa Rica 2011-Reportaje al Perú. Recuperado de https://www.youtube.com/watch?v=cxpDxfINFu0&ebc=ANyPxKrV9jODn7fjXkd-YqOfCBOayD3Pnt_Z6WdbZTrW-tzz50yDW9NU6jj2-Wd2jHQeElxPALajmlQFAN5K-vi14cDtFzFRjTbA .

- Enlace Nacional (2011, mayo17). La rica maca tiene certificado. Recuperado de <https://www.youtube.com/watch?v=9es1rXd4CEI>

- FAO, (Sin Fecha). Experiencia. Chulucanas-JSosa. Lima, Perú. Recuperado de <http://www.fao.org/fileadmin/templates/olq/documents/lima/nac/P5-Experiencia%20CR%20DO%20Chulucanas-JSosa081111.pdf>

- Fuego Lento Producciones (2012, mayo 13). Gustavo San Román, Calca, Valle Sagrado Cuzco. Recuperado de <https://www.youtube.com/watch?v=YyzLeXpAOTc>

- La República. (16 abril 2014). Perú registra en Chile denominación de origen del 'Maíz Blanco Gigante Cusco'. La República. Pe. Recuperado de <http://larepublica.pe/16-04-2014/peru-registra-en-chile-denominacion-de-origen-del-maiz-blanco-gigante-cusco>

- Lombardi, G. (Conductor). (2015, julio 07). Tu opinión importa [Noticias y política] Lima: Capital TV-Radio Capital. Recuperado de <https://www.youtube.com/watch?v=-vZ-mm2H7J0&ebc=ANyPxKqWP4izK3h4bGWpt1DOQAFhAZGOSn-rOx7ATFmAedt3eN70jCeTDs-C62vm7-VjL5Ukg-vhGJYF96hABcNNBneJSvcMt1A>

- Luyo, B. (2014, noviembre 09). Villa Rica, la capital del café-El Dominical – Panamericana. Recuperado <https://www.youtube.com/watch?v=tDuNJJreolc>

- Miranda, L. (2012, mayo 14). El Reino de Loche-Cuarto Poder. Recuperado de <https://www.youtube.com/watch?v=QNFlr0hftmk>

- Nutracéutico, (s. f). En Wikipedia. Recuperado el 04 de marzo de 2016 de <https://es.wikipedia.org/wiki/Nutrac%C3%A9utico>

- Pymes Perú (2013, octubre 25). Maíz Gigante del Cusco sigue conquistando al mundo. Pymes Perú –RTV. Recuperado de https://www.youtube.com/watch?v=avE7Upo_T6U

- Sierra Exportadora (Sin Fecha). Catálogo de Productos: Maca. Lima, Perú. Recuperado de <http://www.sierraexportadora.gob.pe/productos/catalogo-de-productos/maca/>

- Trigos, T. (2012, octubre 22). Innovador Proyecto Agroempresarial-Global Noticias. Recuperado de <https://www.youtube.com/watch?v=DR1W1ftJE6I>

- Valderrama, K., (2004), Planificación de la estrategia operativa para la producción de cerámica de Chulucanas, Piura, Perú: Universidad de Piura.

- http://pirhua.udep.edu.pe/bitstream/handle/123456789/1202/ING_417.pdf?sequence=1

- Vasquez de Velasco, V. (2014, agosto 18). La amenaza de la maca china -Cuarto Poder -Canal 4. Recuperado de https://www.youtube.com/watch?v=c9Zub-QV-Sbg&ebc=ANyPxKraJlob4urNHnU-EINihJs-Ra-INOs5W38HnqntSSMiuZc2QJ-gArgNh1CnrED42PqWQM_NNCdU5bBb07LF4xxeb6zkeHw

- Wong, R. (2003, noviembre). Los pallares de Ocucaje-Ica- Gustos y Sabores- Canal 7 TNP. Recuperado de <https://www.youtube.com/watch?v=euPZy9szVPk&ebc=ANyPxKo1b358NraQ9jla59h1IF0VmyyJbn3bnC4i1raNqEJT2GeBP47D5J-TMBxB-MRyBg3v8lgPPIHkl94Wxh3d2f-HW3d2gGw>

Otras referencias

- Resolución N° 023772- 2014/DSD- INDECOPI: Denominación de Origen Aceituna de Tacna. INDECOPI. Lima, Perú, 10 de diciembre de 2014.

- Resolución N° 006065-2011/DSD-INDECOPI: Denominación de Origen Maca Junín-Pasco. INDECOPI, Lima, Perú, 12 de abril de 2011.

- Resolución N° 03917-2011/DSD-INDECOPI: Denominación de Origen Café Machu Picchu- Huadquiña. INDECOPI, Lima, Perú, 08 de marzo del 2011.

- Reglamento de la Denominación de Origen Pisco. Consejo Regulador de la Denominación de Origen. Lima, Perú, 14 de febrero de 2011.

- Resolución N° 018799-2010/DSD-INDECOPI: Denominación de Origen Loche de Lambayeque. INDECOPI, Lima, Perú, 03 de diciembre de 2010.

- Resolución N° 12784-2010/DSD-INDECOPI: Denominación de Origen Café Villa Rica. INDECOPI, Lima, Perú, 20 de agosto de 2010.

- Resolución N° 020525-2007/OSD-INDECOPI: Denominación de Origen Pallar de Ica en noviembre de 2007. INDECOPI. Lima, Perú, 23 de noviembre de 2007.

- Resolución N° 011517-2006/OSD-INDECOPI: Denominación de Origen Chulucanas. INDECOPI. Lima, Perú, 26 de julio de 2006.

- Resolución N° 012981-2005/OSD- INDECOPI: Denominación de Origen Maíz Blanco Gigante Cusco. INDECOPI, Lima, Perú, 26 de setiembre de 2005.

- Resolución Directoral N°072087-DIPI: Denominación Pisco es Denominación de Origen Peruano. Dirección de Propiedad Industrial (DIPI) del ITINTEC, Lima, Perú, 12 de diciembre de 1990.

LA TIERRA NOS ARRAIGA COMO SERES HUMANOS, PERO TAMBIÉN APORTA PROPIEDADES ESPECIALES A LOS PRODUCTOS QUE NOS OFRECE CON GENEROSIDAD. ESAS PROPIEDADES, SUMADAS A LAS CONDICIONES ESPECIALES DE PRODUCCIÓN QUE EL PERUANO APLICA PARA HACER CRECER FRUTOS CON CUALIDADES PROPIAS, NOS LLENA DE ORGULLO. TENEMOS EXCELENTE PRODUCTOS CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN, NUEVE HASTA EL MOMENTO, QUE A DIARIO CONSUMIMOS PARA DELEITAR NUESTROS PALADARES Y, POR QUÉ NO, HINCHARNOS EL CORAZÓN. ESTE LIBRO, AL QUE HEMOS DENOMINADO “RECETARIO CON ORIGEN” CONTIENE RECETAS EXCLUSIVAS QUE NOS AYUDARÁN A ELABORAR PLATOS DELICIOSOS CON NUESTRAS DENOMINACIONES DE ORIGEN. PERO TAMBIÉN NOS CUENTA LA HISTORIA DE CADA UNA DE ELLAS Y CÓMO NOS CONECTA CON NUESTRA TIERRA. BUEN PROVECHO.

